Wypożyczanie pisma u sprzedawcy jest nadużyciem

PRAKTYCZNA PANI

Nr 17

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

22 kwiecień 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna

1.—

złoty

M. NAŁĘCZ-KORZENIOWSKA

Na strunie A

W głębi wielkiego składu instrumentów muzycznych, w dziale płyt gramofonowych, pracuje wysoka, jasnowłosa pani. Szef firmy lubi ją za dobry akcent, jakim wymawia cudzoziemskie słowa, tytuł i poszczególne części utworów — za kulturę w obejściu — za wyczucie upodobań klientów...

Jest to po prostu tak zwana „pani z dobrą prezencją", do życia i zarobkowania nieprzygotowana — pracująca za marne wynagrodzenie.

— „Za psie pieniądze" — buntują przygodni przyjaciele. Ale cicha pani pracuje i jest wdzięczna szefowi, który lubi ją jeszcze za wiele innych rzeczy. Ot, na przykład:

Obok poprzecznego krótkiego kontuaru, nad którym jak huśtawka, kołysze się emaliowana tabliczka z napisem „Płyty", postawiła wygodny fotel i mały stoliczek. Ten fotel wyciągnęła z rupieciarni — i poprosiła o wyremontowanie; stolik nakryła kilimkiem, postawiła na nim jakiś kwiatek i ładną popielniczkę. Niby nic — a jednak... Klient nie prędko opuszcza taki fotel — wypali jeszcze jednego papierosa... i wysłucha wszystkiego co jasnowłosa pani wygra na gramofonie. Wreszcie pożegna ją wdzięcznym uśmiechem a duży sprawunek każe sobie odesłać do domu. Ona — numery płyt zna na pamięć — klientów także.

— Zbił pan „Allegro assai?" — jaka szkoda? — mówi ze współczuciem, wyszukując prędko tej części koncertu. — O! już jest! Pan miał w wykonaniu **„Pro Arte"** — prawda?

Melomanowi rozjaśnia się spojrzenie — nie wychodzi dopóki nie zakupi jeszcze Kwartetu Mozarta i Andante cantabile Czajkowskiego.

Myśli przy tym „przemiła osoba" i stara się sam robić jak najlepsze wrażenie.

Nie wie, że w umyśle gramofonowej pani nazywa się on po prostu: „Muzyka Kameralna".

Innym razem przychodzi sentymentalna panienka: „Tino Rossi". Dla niej są małe czarne „Columbie"...

Ona bierze bezkrytycznie wszystko, cokolwiek uroczy południowiec tęsknym falsetem wyśpiewał...

Szef firmy zaciera ręce:

— Osiem dużych „His Masters" dwa „Polydory" — brawo! pani Renato!

— Muzyka lekka i taneczna, wcale zato nie odchodzi nowości, nie zamawiamy — rzuca zjadliwie kasjer, moderne blondndyn, z pryszczami i wypomadowaną grzywką, którą czesze co chwila.

— Wczoraj miał pan znów niedobór, sprawdzałem — mruczy w odpowiedzi szef głosem, przypominającym daleki grzmot.

Pani Renata wie, że to była napaść i obrona. Wie także, że kasjer ma rację. Bo w tak zwanych „przebojach" zastój istotnie wielki. Wczoraj ktoś chciał mieć „Śmiech saksofonów". Wkręciła mu „Błękitną rapsodię" Gershwina — dowodząc, że tam właśnie na początku — z przedziwną finezją śmieje się saksofon.

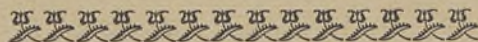
Niektórych rzeczy wprost nie pozwala sprawdzać. Wieczorami słucha podobno radia wszystkich krajów.

— Ma smak kobietka — reasumuje szef firmy — ale pensję płaci zawsze taką samą. Jest przeciwnikiem podwyżek.

Dawniej — na miejscu pani Renaty była tłusta panna Joasia. Uwijała się raźno i głośno — może nawet za głośno, na wszystkie bez wyjątku utwory mówiła „ładny kawałek", na niektóre — „interesująca nowość".

Wszyscy w składzie lubili ją bardzo, choć kłamała jak z nut i robiła drobne nadużycia. W końcu wyszła za mąż za jazzbandzistę, wyjechała do innego miasta i podobno od czasu do czasu śpiewa w nocnym lokalu.

Gdy miejsce tłustej Joasi zajęła Renata — na personel padła jak gdyby jakaś błękitna mgła. Nie lubić nie było jej za co; lubić nie dawała się. Raz tylko koledzy wyciągnęli ją na pogawędkę. Było to przed południem.



BOHDAN JASIEŃCZYK-SZLESIŃSKI

Gotowi

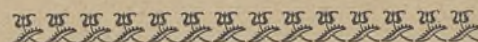
Pod niebem motory warczą
orłów stalowych.
Czuwamy dumni, uparci,
gotowi!

Skrzydlatych hufców pancernych
skrzydlate dzieci
rycerskiej legendzie wierne
pod słońcem lecą.

Gardziele armat otwarte
ku niebu mierzą.
Nad morzem, Wisłą i Wartą
straż swoją dzierżą.

Jednym staniemy obozem,
gdy będzie trzeba,
od Karpat po brzegi morza,
z ziemi do nieba.

Ku wrogim hufcom w niebiosa
śmierć na swych grzbietach
stalowe ptaki poniosą!
Zalśnią bagnety!



Skończyła właśnie grać Arię z Lohengrina dla jakiejś starszej damy, która nie zadowolona ze śpiewaka, wyszła, mówiąc, że słyszała to w lepszym wykonaniu. Szefa nie było, tylko cały personel z cichą radością zanotował pierwszą porażkę Renaty.

— Nie sprzedała dużego Polydora! — Potem już głośno skrytykowano grymaśną klientkę.

Ale Renata, opuściwszy ręce wzdłuż sukni, powiedziała:

— Ta pani ma rację... płyta jest źle nagrana... Może śpiewak miał niedobry dzień...

Wywiązała się rozmowa, z której wynikło, że w Operze Drezdeńskiej śpiewano jednak inaczej... Renata, nie wiadomo dlaczego, streściła kolegom Lohengrina.... opisała dekorację barwnie i żywo... wymieniła nazwiska artystów i dyrygenta. Uśmiechnęła się, mówiąc o łabędziu:

Był ogromny i kiwał głową, podpływając...

Wszyscy zaczęli zaraz zastanawiać się, z czego też to robią takie łabędzie...

Na to już Renata nie umiała odpowiedzieć. Kasjer rozdrapał czwarty z kolei pryszcz na brodzie i rzucił od niechcenia:

— To pani była w Dreznie?...

— Byłam.

— Aa... dawno?

— Szkoda, że tak dawno — westchnęła Renata.

— Dlaczego szkoda?

— Bo nie umiałam jeszcze wtedy ocenić. Pamiętam: z Galerii, z Katedry z Grünes-gewölbe" leciało się pędem do Zoologu patrzeć, jak foki w basenie — głowami w piłkę grają... Wieczorem znów opera...

Ale foki zelektryzowały gońca, który właśnie miał odnosić towar. Rozdziawił się, zapatrzył w Renatę i zapytał:

— Głowamy? we fudbol??? — Nie buja pani?!

Reneta, ze słodyczą, opowiedziała, jak to było. Potem umilkła, spojrzała na zegarek, przypomniała chłopcu, że czas iść z towarem i sama zabrała się do roboty. Panna Stasia, sprzedająca przy pierwszym kontuarze, na próżno zagadywała jeszcze o podróże... W jej pytaniach czaiła się inna ciekawość...

Więc Renata milczała.

W składzie zostało zagmatwane wspomnienie dziwnej opery o Rycerzu Lohengrinie i... uśmiechu Renaty. A przecież ten uśmiech wraca codziennie około pierwszej w południe. Ruch wtedy maleje w magazynie a pracownicy kolejno idą na obiad (szef ostatni i na bardzo długo).

W tym to czasie dzwonek u drzwi wejściowych wydaje dźwięk bardzo energiczny: Beżowy płaszcz sportowy, chrzęst rzemieni tornistra, czapka odsłaniająca ciemną czuprynę i jasny chłopięcy głos:

— Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus!

Renata i obecni odpowiadają z uśmiechem, po czym szef dodaje swoje nieodzowne a życzliwe:

— Jest i nasz mały lord.

Mały lord z powagą dopełnia obrządku powitania: z kurtuazją całuje rękę Renaty, która nieomieszka szepnąć mu do ucha:

— Dis bonjour à monsieur.

Więc szef daje sobie zamaszyście wytrząsnąć prawicę, przy czym obcasy chłopca stukną bardzo głośno. Takie samo stuknięcie z ukłonem połączone, jest dla reszty personelu.

— Chodź do mnie Misiu — mówi czasem potem Renata, jak gdyby bała się, że dziecko przeszkadzać będzie. W miarę jak magazyn pustoszeje, narasta intensywność rozmowy tych dwojga.

Ważne sprawy: klasówka z polskiego — zbiórka alarmowa. Druhowi drużynowemu umarł ojciec. Pani od rachunków ma grypę i lekcji nie było. Wszyscy harcerze i zuchy mają przynieść po 50 groszy na wieniec. Pogrzeb pojutrze.

Miś urywa nagle:

— A... Matka jak się czuje? — pyta dorosłym opiekuńczym tonem.

— Dobrze, syneczku.

— Miś wyjmuje z tornistra podgniecioną paczkę.

— To dla matki...

Renata oduczyła się w tej dziedzinie za-

kazów i protestów. Wiedziała, że Miś jak i wszyscy chłopcy szkoły powszechnej, handluje znaczkami pocztowymi, że stąd ma swoje pieniądze. Codziennie, idąc do niej ze szkoły, przynosi ciastko z najlepszej cukierni. Zabraniała, nie przyjmowała — odpowiadał z uporem:

— To niech się popsuje... To niech myszy zjedzą!...

Ustąpiła więc po raz pierwszy małemu synkowi, który zresztą był wzorem posłuszeństwa. Brała w milczeniu, jakby nie widząc ofiary.

Codziennie, gdy wizyta dziecka dobiegała końca, Renata powolnym ruchem u' muje słuchawkę telefonu, nakręca numer.

— Mój syn już wychodzi, za kwadrans będzie u pani. Aa... co dziś na obiad?

I tak uważnie słucha odpowiedzi. Potem uprzejmie żegna rozmówczynię, całuje dziecko, mówiąc tajemniczo:

— Będziesz jadł bardzo dobre rzeczy.

Za chwilę, cicho już zupełnie w składzie. Jest sama, tylko goniec przynosi jej herbatę, do której wyjmuje z pergaminu jakieś suchawe chlebki no... i to ciastko od Misia.

Miś u pani, „dającej zdrowe obiady na świeżym maśle" będzie odrabiał lekcje. Renata wie, że uczy się w miłym pokoju, przy dobrej lampie.

To energiczne wtargnięcie pięknego chłopca około pierwszej w południe, jest dla Renaty najważniejszym wypadkiem dnia — dla innych ciekawostką.

Chłopiec podoba się ogólnie: jest w miarę przyjacielski, choć na wzór matki zachowuje rezerwę. Nawet do niej nie mówi nigdy: Mamusiu.

Jego — „Matko" — wymawiane śmiesznie małymi ustami, ma akcent niewysłowionej tkliwości.

Istnienie jego mówi coś o przeszłości Renaty, która w formularzu personalnym, w rubryce „stan" napisała: „wdowa".

— Więc kiedyś kogoś kochała i była pewno nieszczęśliwa — wnioskowała panna Stasia.

— Burżujskie plemię — oceniał w czerwonej tonacji kasjer, cienkie w kostkach, rasowe nogi Misia.

— Gość musiał być bronet — uzupełniał genialne domysły, patrząc na smagłą cerę i ciemną czuprynę „małego lorda".

Małym lordem nazwał chłopca raz na zawsze szef, który w swej łaskawości zbierał dla niego różne skarby: pudełka od igieł gramofonowych, znaczki pocztowe, stare lampy radiowe...

Tak mniej więcej bywało co dzień od kilku lat. Tylko głowa Misia ukazywała się coraz wyżej w drzwiach wejściowych, wąska dłoń coraz mocniej ściskała rękę w shake-hand'zie, głos coraz energiczniej brzmiał w chrześcijańskim powitaniu. Miś, w przeciwieństwie do matki, znaszającej z wdziękiem wytarte suknie, był zawsze doskonale ubrany.

— Obydwoje mają tę samą minę — irytował się kasjer — a bodajby im zrzedła! Chciałbym widzieć!

Istotnie, mina „rzedła" czasami, ale z odmiennych przyczyn.

Misiowi, ile razy musiał prosić matkę o większą sumę pieniędzy. Głos jego miał wtedy coś z pokornej melancholii. Więc właśnie dlatego Renata wesoło wyciągała z torebki nieraz ostatnią dziesięciozłotówkę.

— Czy cię głowa boli? Smutno wyglądasz syneczku? — pytała „jak gdyby nigdy nic".

I chłopiec zapominał o przykrości.

Renata traciła pewność i równowagę przy innej okazji. Magazyn odwiedzali od czasu do czasu artyści koncertujący, dyrygent orkiestry symfonicznej, profesorowie Konserwatorium...

Szef zarekomendował im kiedyś Renatę, jako osobę doskonale znającą się na muzyce". Zaczerwieniła się mocno na to kłamstwo, które na ustach gości wywołało pobłażliwy uśmieszek.

Bo im Renata nie miała nic do powiedzenia. Oni mówili do niej tonem uprzejmej komendy. Usługiwała im prędko, nieśmiało, gotowa chłonąć każde słowo, jako powiew z niedostępnej krainy czaru i piękna. A tymczasem w uszy jej wpadały urywki zdań, łobuzerskie żarty, lapidarne określenia, których nie tolerowałaby w ustach Misia.

Im, niepotrzebna też była atrakcja przytulnego kącika z fotelem, stoliczkiem i popielniczką. Wpadali na krótko, w określonym celu, siadali byle gdzie, popiół z papierosów strząsając w nieprawdopodobne miejsca...

Ale cóż to znaczy w momencie gdy „bestia" Furtwängler dyryguje a „dranie" (orkiestra Filharmonii berlińskiej) „czysto— psiakrew — grają". Renata ze skupieniem ministranta reguluje obroty gramofonu. W ogóle nie ma jej. Jest posłusznym cieniem.

Na czym polega hipnoza?

Przecież Renacie jest zupełnie wszystko jedno, który z nich przyjdzie:

Czy dyrygent orkiestry symfonicznej — mający we krwi całą zachodnią Europę, islandzkie nazwisko, a wygląd Neapolitańczyka? W czarnych oczach ogień się pali.

Czy marnujący się talent wirtuoza — skrzypek — profesor Konserwatorium? Czy miniaturowa pianistka, typ Greuze'a, fascynująca głębię interpretacji? Czy stary bas — o pięknej przeszłości — kształtujący teraz młode głosy i z fanatyzmem apostoła walczący z dykcją nowego pokolenia?

Zupełnie wszystko jedno kto, byle tylko ktoś z Ich Kraju...

Dla nich Renata zapomina o wiernej służbie interesowi: zdziera drogie „His Masters voice'y, nowosprowadzone „Telefunkeny" — przegrywając po sto razy żądane fragmenty, wypożyczając na własną odpowiedzialność całe partie... (sprzeda się potem byle komu).

Na czym polega hipnoza?

. . . .

Renata płakała tylko kilka razy w życiu. Ostatni raz niedawno.

Było to tak:

O siódmej, jak codziennie, skończyła pracę. Do domu jak codziennie, wracała piechotą. Mieszkała na najwyższym piętrze nowego, wesołego domu. Duży pokój z kuchnią i łazienką — miniatura kompletu w romantycznych ramach mansardowych załamań. Przeszłość, przekreślona przeszłość Renaty czai się w fotografiach, w jakichś bezcennych drobiazgach — w biedermayerowskim skrzyżowaniu tiulów u okna. Cicho i prędko jedzie się tam windą.

Cichutko przekręciła klucz w zamku, bo radio grające bardzo głośno oznaczało, że Miś już w domu. Teraz, gdy będą już naprawdę sami, otworzy szeroko ramiona i upieści swoje śliczne dziecko...

Ale znieruchomiała na progu.

Miś odwrócony do niej plecami, wpatrzony w aparat radiowy — dyrygował.

Jakaś radosna symfonia Haydna, transmitowana z za granicy.

Miś dyrygował sprawnie, nasłuchując czasem przez sekundę, co uczyni dalej „jego" niewidzialna orkiestra.

Bezszelestnie cofnęła się Renata aż do łazienki. Tam, wtuliwszy się w szorstki kąpielowy płaszcz synka — płakała.

Nazajutrz z rana, gdy ubierali się oboje, słyszała, jak Miś przy akompaniamencie wody bieżącej z kranu, wygwizduje allegretto z wczorajszej symfonii.

Przy śniadaniu zapytała po prostu:

— Na czym, syneczku, będziesz grał?

— Najładniejsza na świecie jest orkiestra symfoniczna — odparł poważnie, zapychając buzię bułką z twarogiem.

— Nie gryź takich dużych kawałków...

— Ale ja będę chyba na skrzypcach — dokończył Miś.

Południe przyniosło rozczarowanie.

Wprawdzie, gdy wszedł do magazynu, profesor klasy skrzypcowej, a nie kto inny, była pewna, że to znak z nieba. Ale rozmowa z muzykiem, nieśmiała i jąkająca się z jej strony, odebrała nadzieję.

— O kogo pani chodzi — zapytał artysta, przerzucając katalogi.

— O... chłopca, który... który ma zdaje się dobry słuch.

— Dużo takich biega nad Wisłą — powiedział niedbale, potem podał jej dokładnie wysokość czesnego i — zajął się płytami. Przy pożegnaniu tylko powrócił do tematu:

— Widzi pani... jeżeli już uczyć chłopca — to tylko fenomenalnie zdolnego. Ja na przykład mam synka ...trudno go odpędzić od fortepianu... jednak oboje z żoną jesteśmy zdania że... jeśli nie ma być fenomen... sława... a taki ot „średniaczek", to lepiej wcale!... Ma pani „Rondo Karzełków" Bazziniego?

— Właśnie nadeszło. Wykonanie Menuhina.

Renata puściła gramofon. Muzyk zasłuchał się.

— Ależ gra! — Ależ bestia gra — powtarzał. — O! słyszy pani?

— Słyszę — szepnęła Renata.

— Biorę tę płytę. Co tam jeszcze na odwrocie?

— Paganini: „Moto perpetuo" — odczytała.

— Świetnie. Widzi pani, to jest fenomen!

I poszedł.

Renata nie mówiła więcej z synem o muzyce. Aż przybiegł do niej pewnego dnia tak rozradowany, że ledwo przywitał obcych.

— Matko! Ja zaraz po obiedzie idę do Konserwatorium. Nasz pan od śpiewu wybrał mnie i Franka do chóru międzyszkolnego. Franek jest alt — a ja sopran!

To nic, że patrzy na nich ciekawa panna Stasia i kasjer, rozdrapujący pryszcze na brodzie.

Renata na czole synka nakreśliła krzyż. Potem, gdy jak zwykle, położył przed nią przyduszone ciastko, ucałowała go gorąco i powiedziała:

— Dziękuję ci, mój ptaszku.

Odtąd do ważnych spraw, opowiadanych półgłosem, przybył wielki temat: Konserwatorium. *(Dok nast.)*



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Obiecałam Ci już przed paru tygodniami sprawozdanie z jednej z najciekawszych i najpiękniejszych wystaw malarskich, jaką obecnie ma możność oglądać Warszawa: jest to wystawa prac Brata Alberta — Adama Chmielowskiego. Dorobek artystyczny tego malarza — powstańca — zakonnika był w ciągu Jego życia bardzo bogaty. Zachowała się jednak z niego tylko niewielka cząstka, bowiem — jak wiadomo— Adam Chmielowski, przekształcając się w Brata Alberta, zniszczył wszystkie swoje prace, wyjąwszy oczywiście te, które odeszły już z Jego pracowni w świat i te, które po przełomie duchowym miał po tym namalować. Skutkiem tego obecna wystawa prac Brata Alberta w Muzeum Narodowym poszczycić się może zaledwie trzema małymi salkami, w których pieczołowicie zgromadzono trzydzieści obrazów i dwadzieścia kilka akwarel.

Studia artystyczne, jak to sobie chyba przypominasz, Brat Albert odbywał w Warszawie, Paryżu, Monachium. „Ojcem Platonem" jako mądry krytyk przezywany, pozostawał w najbliższych stosunkach z największymi „asami" malarskimi swoich czasów: Witkiewicz, Brandt, Chełmoński, Aleksander i Maksymilian Gierymscy. Jeżeli nie był między nimi „primus inter pares", to w każdym razie miał wielki talent. Ze wzruszeniem więc i z ciekawością wchodzimy na wystawę „malarza w służbie ubogich".

„Istotą sztuki jest dusza" — to powiedzenie Brata Alberta przypomina się nieodparcie przy oglądaniu Jego obrazów. Jest w nich dusza. Jest nastrojowa „Szara godzina" i „We Włoszech" — dwa obrazy o podobnym temacie i kolorycie szarych cmentarzy południa. „Grób samobójcy" autor spalił. Zachowała się tylko jego fotografia i tu ją nam pokazano. Przed cmentarzem stoi karawan, dalej rozkopany grób i nad trumną mężczyzny jedna samotna kobieta.

W tej samej sali jest znany „Ogród miłości" i piękny portret Antoniego Sygietyńskiego.

Pobyt na Podolu (prace patriotyczne we wsiach i odnawianie starych kościołków — pamiętasz?) zaznaczył się w twórczości Brata Alberta prześlicznymi w kolorycie leciutkimi akwarelami.

Wreszcie korona pracy artystycznej, malarstwo religijne. „Bardzo bym sobie chciał u Boga wyprosić, aby je robić" — mówił Brat Albert o obrazach religijnych. Podchodził do tego rodzaju twórczości, jak do sakramentu. Wyprosił sobie tę łaskę bratmalarz. Malował. Najpiękniejszy chyba jest nieskończony, niestety, Chrystus „Ecce Homo". Potem przepiękna „Wizja św. Małgorzaty": w pustym kościele Chrystus schodzi do rozmodlonej zakonnicy. Nadzwyczajny technicznie jest „Kameduła w celi", gdzie w szybie okna odbija się kolorowy zachód. I jeszcze „Roraty" — piękne wnętrze kościoła z księdzem, odprawiającym nabożeństwo przy głównym ołtarzu. Autoportret Brata Alberta, niestety, zaginął. Wystawy dopełniają za to portrety Brata Alberta pędzla Jego utalentowanych wielkich przyjaciół: Aleksandra Gierymskiego i Leona Wyczółkowskiego.

A teraz, Marychno, nowina z całkiem innej dziedziny i to nowina niewesoła. W nocy z pierwszego na drugi dzień świąt Wielkanocnych zmarła w schronisku dla artystów-weteranów w Skolimowie pod Warszawą 87-letnia staruszka, Adolfina Zimajer, jedna z najpopularniejszych artystek operetkowych ubiegłego pokolenia. Dla nas jej nazwisko należy już do historii teatru. A była tak uwielbiana! Adolfina Zimajer (z domu Wodecka), popularna „Zimajerka" rodem była ze Lwowa. Nazwisko sceniczne wzięła po mężu, Zimajer-Modrzejewskim, dyrektorze teatru w Czerniowcach.

Zimajerka pierwsze kroki sceniczne stawiała w Kaliszu w słynnym zespole Anastazego Trapszy, potem przeniosła się do Lwowa i Warszawy. Miała wielki talent operetkowy, urodę, śliczny głos, wdzięk no i szczęście. Publiczność zdobywała od ręki, w ciągu kilku minut. Warszawa szalała za nią. W 1880 roku zaangażowały ją teatry rządowe. Grała komedie i farsy, operetki, w teatrze Nowym i w teatrze Małym. Talent prowadził ją od triumfu do triumfu, ku coraz większemu powodzeniu i sławie. W 1884 roku porwała ją na rok zagranica: stolice europejskie i Ameryka. Było to jedno pasmo szalonego powodzenia. Wróciła okryta laurami, aby lata całe czarować olbrzymie tłumy urodą i talentem. Była istotnie jedną z największych gwiazd polskiej operetki, należała do najurodziwszych i najbardziej uwielbianych artystek. Teraz już nie ma Zimajerki! Zmarła w schronisku dla artystów — weteranów jako sędziwa 87-letnia staruszka skutkiem ciężkiej, kilkuletniej choroby paraliżu. Została jednak chlubnie zapisana w historii polskiego teatru, który miał w niej artystkę niepospolitej miary.

I znowu chodźmy do teatru. „Śmiejmy się, bo nie wiemy, czy świat potrwa jeszcze trzy tygodnie!". Co, znacie? no to posłuchajcie. Mamy znowu w Warszawie uroczego a tak dawno niewidzianego „Cyrulika Sewilskiego" Beaumarchais'go, który był na Wielkanoc śliczną premierą teatru Ateneum. „Cyrulik Sewilski"! Byłyśmy na nim chyba z dwa razy, prawda, Marychno? Ale tę niestarzejącą się od dwustu lat z górą komedię można oglądać bez najmniejszego znudzenia nieskończoną ilość razy. Beaumarchais jest nietylko niezwykłym zjawiskiem osiemnastowiecznego teatru we Francji, jest niezwykłym majstrem scenicznym do dziś, w naszych zblazowanych czasach Bernarda Shaw i całej plejady „wielkich i największych". Bo przypomnijmy sobie francuski teatr XVIII stulecia. Złoty wiek teatru! Bardzo obfita tragedia idzie w ślady bogów ubiegłego wieku: Corneille'a („Cyd") i Racine'a („Horacy" „Cynna" itd.). Pisze Wolter, gorszący w utworach wszystkich poza teatrem. W teatrze chce tylko... dorównać Rasynowi. Pisze „Meropę" i „Zairę". Przy Wolterze wspomnijmy Crébillona. Nie mówmy już o operze. To inna dziedzina. Przy tragedii pojawia się dramat, ukochany rodzaj XIX wieku. Próby osiemnastowieczne są rzadkie, nieśmiałe: Diderot, Sedaine'a „Filozof nieświadomie". I korona teatru osiemnastowiecznego: komedia. Błogosław, Boże Moliera! Na początku mądry Regnard i weredyk Lesage. Dalej rozkoszny Marivaux, zagubiony w salonowych delikatnych półsłówkach, pracowitej i leciutkiej grze miłości. I na ich tle zdrowy, zaraźliwy, odważny, porywający śmiech Beaumarchais'go w „Weselu Figara" i „Cyruliku Sewilskim". Pamiętasz treść „Cyrulika"? Stary, wstrętny doktór Bartholo chce poślubić swoją młodą wychowanicę i pupilkę Rozynę. Tymczasem Rozyna kocha młodego hrabiego Almawiwę, który pod imieniem Lindora wkrada się do jej serduszka. Pomocnikiem w skomplikowanej grze rozmaitych perypetii jest dla hrabiego Almawiwy jego służący Figaro. Po wielu przeszkodach, stanowiących treść komedii, Rozyna wychodzi za ukochanego hrabiego, a gruby Bartholo zostaje na koszu. Na ten stary i wiecznie aktualny temat przed dwustu laty Beaumarchais napisał cudowną sztukę, pełną zgryźliwych a dowcipnych uwag, odważnych a wcale nie trącących myszką aluzji, bogatą w pierwszorzędny humor, bawiący wybornie dzisiejszego widza. Cudowny Figaro, sługa na wzór Moliera czy aż Plauta, wiąże w swym ręku całą miłosną intrygę pana, porusza wszystkie figury, wygłasza tyrady, a bawi przy tym publiczność do łez. A co dopiero publiczność, zebraną w takim teatrze, jak Ateneum! Kwiat aktorów! Po prostu trzeba przepisać cały afisz. Najpierw Stefan Jaracz w roli Barthola. Arcydzieło gry aktorskiej, gestu, mimiki, słowa. Sceny zasypiania w fotelu podczas lekcji śpiewu nie mogę Ci opisać. Na to chyba możnaby patrzeć dziesięć razy z zachwytem! Rozyną była śliczna Maria Nobisówna. Jako Figaro ukazał się nam bezkonkurencyjny Mariusz Maszyński. Wspaniały był Don Basilio w intepretacji Zygmunta Chmielewskiego, taki jaki powinien być straszny i ponury cień na szczęściu młodej pary. Do roli hrabiego Almawiwy „wypożyczono" z operetki utalentowanego Zbyszka Rakowieckiego, przystojne nowe bożyszcze pensjonarek. Był tu w swoim żywiole i nie dziwimy się Rozynie... Przekomiczna była para sług: Młokos (Daniłowicz) i Żywiec (Kalinowicz). Reżyseria Stanisławy Perzanowskiej wydobyła z tekstu, który tłumaczył Boy-Żeleński, wszystkie uroki. Dodaj do tego jeszcze prześliczne dekoracje i kostiumy Daszewskiego. I największy śledziennik po wieczorze w Ateneum nie może chyba się dziwić, że Beaumarchais nam radzi „Śmiejmy się, bo nie wiemy, czy świat potrwa jeszcze trzy tygodnie".

Całuję Cię serdecznie

Lala.

OKRĘTY PODWODNE DAWNIEJ I DZIŚ

W starych kronikach znajdują się wzmianki, że już Aleksander Macedoński projektował zbudowanie statku podwodnego. Jakkolwiek plan ten pozostał prawdopodobnie jedynie w sferze projektów, nie mniej świadczy to, że myśl stworzenia żeglugi podwodnej jest prawie tak stara jak nasza cywilizacja.

Niestety, od zarania dziejów statków podwodnych aż po dzień dzisiejszy — myślano jedynie o zużytkowaniu tego wynalazku do celów wojennych i w tym tylko kierunku, postępował jego rozwój.

Pierwsze wiadomości o realizacji budowy łodzi podwodnej sięgają wieku XVII, lecz przez długie jeszcze dziesiątki lat statki te nie zdołały osiągnąć znaczenia praktycznego. Wielkie trudności przy budowie łodzi podwodnych wynikały stąd, że gdy zwykłe statki powinny być, o ile możności, lżejsze, ciężar łodzi podwodnej w celu zanurzenia jej pod wodę należało zwiększać sztucznie; po wtóre tarcie u łodzi podwodnych jest znacznie większe, nie tylko z powodu większej powierzchni stykającej się z wodą, lecz także wskutek licznych występów na jej górnej stronie, jak peryskopy, luki do wychodzenia, poręcze itd., które przy statku zwykłym nie stykają się z wodą.

Pierwszą łodzią podwodną, zasługującą na wzmiankę, był statek Amerykanina Buschenell'a, „Żółw", zbudowany w roku 1776. Łódź ta miała kształt spłaszczonej nieco na bokach kuli, średnicy około 2½ metra. Uruchamiające ją śruby poruszane były siłą ludzką. Mina „Żółwia" zaopatrzona była w mechanizm zegarowy; należało wmontowanym w kadłub łodzi świdrem wydrążyć otwór w drewnianym dnie nieprzyjacielskiego okrętu i przymocować minę. Zanim nastąpiłby wybuch, łódź miała czas umknąć na bezpieczną odległość. „Żółw" kilkakrotnie próbował niszczyć w ten sposób okręty Anglików — był to czas wojny wyzwoleńczej Stanów Zjednoczonych spod jarzma angielskiego — lecz ani jedna próba nie powiodła się. W końcu Anglicy zatopili „Żółwia" w rzece Hudson kilku celnymi strzałami, przy czym zginęła cała załoga łodzi.

W roku 1800 zbudował łódź podwodną Robert Fulton. Nazwał ją „Nautile"; miała ona kształt cygara, długości 6½ metra, średnicy zaś dwóch metrów. I tu napęd był ręczny, osiągający pod wodą... 2 mile morskie na godzinę (mila m. równa się prawie dwu kilometrom). Na powierzchni poruszał się „Nautile" przy pomocy żagla, składanego w chwili zanurzania się. Fulton zaofiarował swoje usługi Napoleonowi przeciwko flocie angielskiej, żądając jedynie przyjęcia załogi do służby wojskowej, aby uchronić ją przed powieszeniem w razie schwytania. Władze wojskowe odmówiły, motywując to tym, że tego rodzaju walka z przeciwnikiem jest nikczemna, jakkolwiek więc skłonni są korzystać z usług Fulton'a, za żołnierza jednak uznać go nie mogą. Obrażony Fulton ofiarował swoje usługi — Anglikom, którzy kupili wprawdzie „Nautile", lecz zniszczyli go, obawiając się, aby łodzie podwodne nie rozpowszechniły się na świecie i nie podważyły potęgi morskiej Wielkiej Brytanii, która naówczas nie miała sobie równej.

W roku 1850 zbudował łódź podwodną Bawarczyk Bauer, lecz w czasie prób w Kilonii została ona zmiażdżona przez ciśnienie wody. W r. 1855 Bauer, zawiedziony w swych rachubach, ponieważ Niemcy nie chcieli już podejmować dalszych prób budowy łodzi, wyjechał do Petersburga i tam z pomocą rządu rosyjskiego zbudował „Diabła morskiego", który niewiele różnił się konstrukcją od łodzi poprzedników. Statek ten nie został wypróbowany w walce, zanim bowiem został ukończony, wojna francusko-angielsko-rosyjska skończyła się już. „Diabeł morski" był większy od „Nautile", liczył bowiem 15 metrów długości i 4 metry szerokości.

Następną z kolei łódź zbudował inż. Hunley w roku 1864, w czasie wojny domowej w Stanach Zjednoczonych. Łodzi tych, nazwanych „Davidami", zbudowały stany południowe kilka. Jedna z tych łodzi zdołała zatopić okręt admiralski stanów północnych i jakkolwiek zginęła wraz z nim, wciągnięta przez wiry, wytworzone przy tonięciu okrętu, to jednak od owego czasu poczęto wierzyć, że łodzie podwodne mogą stać się groźnym przeciwnikiem.

Dlatego w tym samym jeszcze roku zbudowali łódź podwodną dwaj Francuzi, inż. Brun i admirał Bourgois. Była ona poruszana już nie siłą ludzką, lecz motorem działającym za pomocą ścieśnionego powietrza. Łódź ta miała jednak tyle wad, że władze morskie nie przyjęły jej.

Taki sam los spotkał łódź, zbudowaną w rok później przez inżyniera szwedzkiego, Nordenfelda, a poruszaną maszyną parową o sile 1.200 koni. Miała ona 38 metrów długości, zanurzała się głębiej niż poprzednie i robiła 15 węzłów na godzinę (węzeł równa się prawie stu metrom). Przed pogrążeniem w wodę musiano wygaszać ogień pod kotłami i zamykać komin. Pod wodą poruszała się łódź dzięki ciśnieniu w kotle, podniesionemu do 10 atmosfer. Szybkość malała jednak do 4 węzłów na godzinę, przy czym łódź mogła poruszać się tylko 5 godzin. Łódź ta miała już nie miny, lecz urządzenia torpedowe. Załoga jej składała się z 9 ludzi.

Inż. Drzewiecki, Polak w służbie rosyjskiej, zbudował w roku 1884 łódź, która najbardziej zbliżona była do współczesnych okrętów podwodnych, zastosowany bowiem został silnik elektryczny. W roku 1893 Francuz Gustaw Zédé skonstruował łódź długości 45 metrów, czerpiącą siłę napędową z akumulatorów. Łódź ta zanurzała się już na głębokość 28 metrów.

Od tego czasu wszystkie większe państwa przystąpiły do budowy łodzi podwodnych, wprowadzając coraz donioślejsze ulepszenia, wyrażające się nie tylko w udoskonaleniach technicznych, lecz i w wielkości, wskutek czego dawne łodzie podwodne stały się w całym tego słowa znaczeniu okrętami podwodnymi.

Współczesne okręty podwodne mają wyporność do 2800/4300 ton (pierwsza liczba oznacza wyporność przy płynięciu nadwodnym, druga przy płynięciu podwodnym). Rozwijają one szybkość do 10 mil morskich na godzinę pod wodą i do 15 mil m. na wodzie. Przepływać mogą jednym ciągiem 100 mil pod wodą, na tyle bowiem wystarcza zapasu energii w akumulatorach, na wodzie zaś przepływać mogą do 12 tysięcy mil bez odnawiania zapasów paliwa. Bez ruchu mogą przebywać pod wodą około dwóch dni, dopóki wystarczy tlenu do oddychania. Zanurzają się w razie potrzeby do głębokości 100 metrów, mogą jednak płynąć tuż pod powierzchnią morza, aby przy pomocy peryskopów widzieć, co dzieje się na niej.

Dzisiejszy okręt podwodny zbudowany jest z dwóch powłok: wewnętrznej w formie walca z zaokrąglonymi końcami, dzięki czemu może wytrzymać wielkie ciśnienie wody na głębinie, oraz zewnętrznej o liniach opływowych, umożliwiających sprawność i szybkość żeglugi. Między powłokami znajdują się cysterny balastowe i wyrównacze, służące do napełniania przy pomocy specjalnych kranów wodą morską, co umożliwia obciążenie okrętu i co za tym idzie pogrążenie go w morzu do pożądanej głębokości. Cysterny podzielone są na komory, aby woda nie zbierała się w jednym miejscu wskutek przechylenia okrętu. Aby na powrót wynurzyć się na powierzchnię morza, usuwa się z cystern wodę przy pomocy pomp i sprężarek powietrznych.

Nad wodą umieszczone są jedynie: trzy peryskopy, z których jeden używa się do kierowania okrętem, drugi do wypatrywania nieprzyjaciela, trzeci zaś służy w razie uszkodzenia poprzednich; nadwodne wyrzutnie torpedowe, działa zwykłe lub przeciwlotnicze, karabiny maszynowe, wejścia, nadbudówka z pomostem dla dowódcy oraz piła do przecinania sieci stalowych, które zastawia się w różnych punktach cieśnin i zatok, aby chwytać i zatapiać okręty podwodne.

Współczesne okręty podwodne poruszane są ropowymi silnikami spalinowymi, które wyłącza się w chwili zanurzania w wodę, puszczając w ruch silniki elektryczne, czerpiące energię z akumulatorów. Akumulatory ładowane są prądem przez sil-

niki spalinowe w czasie pływania nawodnego.

Okręty podwodne buduje się obecnie czterech rodzajów: przybrzeżne, dalekomorskie, monitory i krążowniki podwodne. Pierwsze z nich, o wyporności 300/400 ton, mają za zadanie ustawianie zagród minowych u swoich brzegów; uzbrojone są jedynie w lekkie działka przeciwlotnicze lub ciężki karabin maszynowy przeciwlotniczy. Okręt podwodny dalekomorski, o wyporności 900/1200 ton, służy do walki z nieprzyjacielem na dalszych odcinkach mórz. Uzbrojony jest w szereg wyrzutni torpedowych, dwa działa lub jedno działo i jeden ciężki karabin maszynowy. Monitory podwodne odznaczają się wypornością 1500/2000 ton; uzbrojone są w jedno ciężkie działo i służą do nieoczekiwanego bombardowania nieprzyjacielskich fortyfikacyj nadbrzeżnych i portów. Krążowniki podwodne, o wyporności 2800/4300 ton, mają 12 wyrzutni torpedowych i 4 działa. Służą do przerywania komunikacji nieprzyjaciela na dalekich szlakach morskich.

Nie trzeba dodawać, że okręty podwodne mają przed sobą wielką przyszłość. Słabsze państwa, nie mogąc sprostać silniejszym w zbrojeniach morskich, budują coraz więcej okrętów podwodnych, którymi zdołają — jak się zdaje — paraliżować akcję pancernych olbrzymów, bardzo kosztownych i — bardzo łatwych do zatopienia.

B. L.

Kobiety Polki

Wypadki dziejowe stwierdziły, że o losach państw decydują nie tylko siła zbrojna, nie tylko walory techniczne, ale nade wszystko postawa moralna społeczeństwa.

Od postawy patriotycznej, od wyrobienia obywatelskiego, karności, wytrzymałości i ofiarności kobiet polskich od ich wiedzy fachowej, uzależnione są w dużym stopniu sprawność całego aparatu administracyjnego i gospodarczego, świadczenia społeczeństwa dla Armii, a przede wszystkim

Moc ducha i gotowość bojowa całego Narodu!

Uprawnienie nadane ustawą o powszechnym obowiązku wojskowym I NAKAZ DNI DZISIEJSZYCH — powołują kobiety do przeszkolenia w oddziałach

Przysposobienia Wojskowego Kobiet i Przysposobienia do Obrony Kraju

W całej Polsce, na wsi, w mieście czy miasteczku powstać winny niezwłocznie ośrodki pracy kobiet dla spraw obrony Państwa.

Twórzmy żywy Fundusz Obrony Narodowej! Na fundusz ten oddajmy nasz czas, nasze siły, naszą pracę, nasze drobne powszechne składki.

Mamy niezłomną wolę służenia WIELKIEJ MOCARSTWOWEJ POLSCE i Jej Armii.

Stajemy wszystkie do wyścigu pracy w przededniu może wyścigu krwi!

Nie powinno w nim zabraknąć żadnej Polki!

Rozszerzmy i ugruntujmy wspólnym wysiłkiem wszystkich kobiet polskich

Powszechną kobiecą służbę Ojczyźnie!

Świadczenie nasze na rzecz Obrony Państwa i Jego mocarstwowego stanowiska w świecie muszą stać się

Powszechne i niezwłoczne!
Do szeregu!

Dla stworzenia wielkiej pomocniczej armii kobiecej otwieramy zaciąg kobiet dla przysposobienia do obrony kraju w zespołach własnych Organizacji P. W. K. oraz w zespołach podpisanych stowarzyszeń współdziałających.

Organizacja Przysposobienia Wojskowego Kobiet
Centralna Organizacja Kół Gospodyń Wiejskich
Centralny Związek Młodej Wsi
Koło Polek
Kobiecy Klub Strzelecki
Organizacja Harcerek Z.H.P.
Rodzina Wojskowa
Rodzina Rezerwistów
Samopomoc Społeczna Kobiet
Służba Obywatelska
Stowarzyszenie Zjednoczonych Ziemianek
Towarzystwo Młodych Polek
Towarzystwo Polek
Związek Pań Domu
Związek Pracy Obywatelskiej Kobiet
Związek Strzelecki
Żeńska Organizacja Pracy Obywatelskiej „Straż Przednia“.

Odezwa

Członkinie Związku Pań Domu!

Chwila obecna wzywa do czynu!

Ciemne moce, wrogie Polsce, szerzą kłamliwe wieści, mające na celu mącić umysły, studzić serca, paraliżować wolę... Skutek tych niecnych zamierzeń przechodzi wszelkie oczekiwania.

Nie doznajemy lęku, patrzymy prawdzie prosto w twarz. Widzimy teraz jaśniej, jak wzmacniać zręby Rzeczypospolitej, serca nasze biją mocniej i zgodniej, wola zbiorowa pręży się, jak łuk gotowy do strzału i czeka hasła, aby wybuchnąć czynem. Hasłem tym na dziś jest wzmożenie obronności granic, powiększenie sprzętu lotniczego. Każda z nas odpowie na to wezwanie, nabywając niezwłocznie pożyczkę lotniczą. Ona pozwoli nam zwiększyć zastępy rycerzy, którzy skrzydłami swymi osłonią Polskę od wrogów.

NIE MA CHWILI DO STRACENIA!

Chwila obecna wzywa do czynu!

Jednocześnie Zarząd Główny Związku Pań Domu i Oddział Warszawski subskrybuje pożyczkę lotniczą w sumie zł. 1000 i zbiera w dalszym ciągu składki na kuchnię polową.

W celu przysposobienia swoich członkiń do obrony kraju, Zarząd Główny rozesłał specjalny w tej sprawie okólnik do Oddziałów, informujący zarazem o mających się odbyć kursach: przysposobienia gospodarczego kobiet do obrony kraju w dniach 17, 18 i 19 kwietnia godz. 18—20 i obrony przeciwlotniczej w dniach 20, 21, 24, 25, 26, 27 i 28 kwietnia.

Nowe książki

Jolan Földes: „Orzeł czy reszka". Wyd. Książnicy-Atlas, Lwów—Warszawa 1939.

Ożywiła się jak nigdy twórczość pisarzy węgierskich. Jolan Földes zdobyła rozgłos, nagrodę i popularność swą pierwszą książką „Ulica Kota Rybołówcy", malującą życie kolonii węgierskiej w Paryżu. Obecnie, nowa powieść tej autorki, a trzecia z kolei, tłumaczona na język polski, podobna jest tematem, maluje bowiem życie kolonii węgierskiej w Egipcie.

Bezsprzecznie „Ulica Kota Rybołówcy" była lepsza. Ale i „Orzeł czy reszka" ma swoje niepoślednie walory. A więc świetna obserwacja dobrze sobie znanego, a dość obcego polskiemu czytelnikowi środowiska, umiejętność wydobywania nastroju, wreszcie ładny język. Szwankuje strona psychologiczna, oraz koloryt lokalny. Bohaterowie powieści, a zwłaszcza główna bohaterka, pani Ewa, są jacyś bardzo trudni do zrozumienia. I nic nie mówią o ludziach narodowości węgierskiej, których na podstawie jedynie „Orła czy reszki" nie poznamy na pewno.

Zofia Szymanowska: „Spotkanie". Wyd. Tow. Rój 1939.

Dobra nowela jest trudniejsza do napisania niż powieść. Mistrzowie noweli u nas albo umarli, albo nie piszą, na przykład Piotr Choynowski i Wacław Grubiński. Zofia Szymanowska z próby nowel — wychodzi zwycięsko.

Czy to będzie przejmująca grozą nowela tytułowa, w której dobiega nas echo wielkiej wojny, czy wspaniały „Jubileusz", czy też z tradycji Reymontowskiej wyrosłe „Stogi' i „Kura" — wszystko to rzeczy, każda w swoim rodzaju, doskonałe. Szczególnie udają się Szymanowskiej nowele z życia chłopskiego. Autorka podchodzi do niego bez problemów. Pisze tak, jak pisano dawniej, tak właśnie jak pisał Reymont — wspaniałą polszczyzną, z sercem, duszą, humorem.

Zygmunt Moricz: „Bądź dobry". Wyd. Przeworskiego 1939 r.

Ta nowa książka dla młodzieży, tłumaczona z węgierskiego, pisana jest według najszlachetniejszych wzorów, jak Amicisa „Serce" i Molnara „Chłopcy z placu broni". Szczególnie właśnie „Serce" przypomina ta książka. Jej bohater — mały Michałek jest biednym i dzielnym chłopcem, który brnie wytrwale przez klasy wielkiego kolegium w Debreczynie, by wreszcie — oskarżony niesłusznie o kradzież — załamać się i opuścić gimnazjum. Jesteśmy o niego spokojni. Wiemy, że nie zginie, bo jego marzenia i projekty krystalizują się w zdaniu: „chcę uczyć ludzi, aby byli dobrzy".

Anna Skarbek Sokołowska: „Powracamy". Wyd. Różyckiego, Poznań 1939.

Biorę książkę do ręki, a tak jakbym wzięła strzępek ludzkiego życia, tak jakby mi ktoś serce krwawe otworzył. W przedmowie do książki autorka zapewnia, że każde słowo jest prawdą i to wytwarza od razu specjalny stosunek czytelnika do książki. Nie chodzi już o to, czy książka jest dobrze napisana, chodzi o to, — że tak było naprawdę.

Matka i trzy córki. Życie ich jest przepojone wzajemną miłością, której nie osłabia zamążpójście córek. I cios najstraszliwszy — tragiczna śmierć najstarszej córki. I wreszcie — powrót jej do życia, już z zaświatów, wcielonej w kształt nowonarodzonego dzieciątka. Ta wiara autorki w możność ponownego powrotu do życia w zmienionym kształcie fizycznym nie jest poparta żadnym wywodem naukowym i dlatego może właśnie przykuwa uwagę czytelnika. Bo matka, szalejąca z rozpaczy po śmierci córki, tak usilnie pragnie jej powrotu i z taką wiarą odnajduje córkę w nowonarodzonej wnuczce, że ogarnia nas niepokój i lęk, jak zwykle — gdy zbliżamy się do spraw nadprzyrodzonych.

E. K.

Mocna Polska jest nieodzownym warunkiem utrzymania pokoju

Wszystkie siły Narodu i Państwa skupione są około moralnego i materialnego dozbrojenia Polski.

Rada Narodowa Polek stwierdza, że kobiety zrzeszone w jej szeregach od pierwszej chwili stanęły do pracy na tym polu.

W trudzie dnia powszedniego i w chwilach niezwykłych, przy ogniskach domowych i na terenie publicznym naszą myślą naczelną jest całość i bezpieczeństwo Rzeczypospolitej.

Mamy niezłomną wolę utrwalenia i rozwijania Jej potęgi własnymi siłami obywateli.

Wierzymy, że Mocna Polska jest nieodzownym warunkiem utrzymania pokoju.

Wiemy, że postawa moralna społeczeństwa jest wartością równorzędną sile zbrojnej.

Tę postawę moralną winno tworzyć, wzmacniać i utrwalać społeczeństwo kobiece.

Świadomość ta nakłada obowiązki — OBOWIĄZKI TE SPEŁNIMY.

Niech nasza wytrwałość, spokój i opanowanie staną się wartością stałą i czynną.

Wzmóżmy zwartość społeczeństwa; kobiety — jeszcze niezrzeszone — zasilcie szeregi istniejących organizacji.

Podtrzymajmy ofiarność społeczeństwa; podpisujmy i popierajmy Pożyczkę Obrony Przeciwlotniczej.

Oddajmy swe siły, inicjatywę i pracę na wezwanie Pana Prezydenta Rzeczypospolitej oraz Wodza Naczelnego.

RADA NARODOWA POLEK



Z CAŁEGO ŚWIATA

WINDA DLA PSA

Pies Button, własność kalifornijskich farmerów, posiada do rozporządzenia własną windę. Jest to drewniana skrzynia, zawieszona na sznurach i wciągana przy ich pomocy na pierwsze piętro. Gdy wszyscy są na górze w pokojach mieszkalnych a pies chce wrócić do domu, naciska specjalnie dla niego zainstalowany dzwonek i wskakuje do windy. Zamiast schodzić na dół i otwierać mu drzwi, państwo wciągają go w skrzyni na górę. Warto dodać, że Button jest zwyczajnym kundlem i odznacza się wybitną inteligencją. Z windy bardzo lubi korzystać i podobno często jej nawet nadużywa.

WSZYSTKO JEST RZECZĄ WZGLĘDNĄ

Na pociechę dla tych wszystkich, którzy ucząc się po angielsku wykręcają sobie język, aby osiągnąć możliwie najprawidłowszą wymowę, warto zaznaczyć, że język polski dla Anglika jest jeszcze trudniejszy. Reipley w swojej książce p. t. „Believe it or not" („Wierzcie, albo nie") przytacza zdanie po polsku, twierdząc, że powtórzenie go jest wprost niemożliwe. Zdanie to brzmi: „Szczerze czczy wstrzemięźliwy szczodrze odziedziczył". Sensu w nim wprawdzie nie ma, ale dobór słów rzeczywiście odpowiednio trudny dla cudzoziemca.

RÓŻA BEZ KOLCÓW

Wbrew popularnemu przysłowiu: „Nie ma róży bez kolców", okazuje się, że obecnie róże bez kolców istnieją. Wyhodował je ogrodnik Nicolas Grillo z Connecticut i bardzo jest z nich dumny. Róże jego mają równie piękny kwiat, jak kwiaty róż normalnych i, co najważniejsze, nie kłują.

REKORDY OJCOSTWA

Książę Mulai Ismail władca Marokka może śmiało być nazwanym rekordowym ojcem. Zmarł on w 1727 roku, pozostawiając 888 dzieci, w tym 548 synów i 340 córek. Zmarły w 1910 roku król Siamu Chulalongkorn posiadał 3000 żon, które urodziły mu 370 dzieci, synów 134 i córek 236. Wobec tych rekordzistów sławny faraon Ramzes II, ojciec 162 dzieci, z tego 111 synów i 51 córek, doprawdy nie ma się czym chwalić.



Motyw naturalnej wielkości do serwetki na str. 26-ej.

DOBRE MANIERY W HOLLYWOOD

Mrs. Emily Post z Hollywood jest znawczynią etykiety i dobrych manier. Kilka lat temu wydała ona książkę, traktującą o dobrym wychowaniu, która cieszy się w stolicy filmu dużym powodzeniem, jako że gwiazdy amerykańskie pochodzą raczej ze sfer niższych. Według Mrs. Post Hollywood pod tym względem i tak zrobiło ogromny postęp w przeciągu ostatniego dziesięciolecia, jednakże jeszcze teraz bardzo często spotyka się zarówno w filmach jak i w życiu prywatnym świata filmowego poważne wykroczenia przeciwko ogólnie uznanym formom. Wystarczy popatrzeć na niektóre fotografie: oto np. mąż Jeanette Mac Donald również gwiazdor Gene Reymond całuje na pożegnanie swoją teściową, nie zdejmując kapelusza z głowy. Na innym zdjęciu sławy Hollywood przy wykwintnym stole w wytwornej restauracji — wszystkie rozparte, z łokciami oczywiście na stole. Na filmach jeszcze częściej spotyka się podobne wykroczenia, co jest przeważnie winą reżyserów. Przedstawiając sceny z domu milionerów każą oni lokajom już od samego rana chodzić we frakach, parokrotne rozwódki ubierają się do ślubu w welon oraz białą suknię itp. Niektórzy aktorzy, jak Constance Bennet, Norma Shearer, Ronald Colman, Douglas Fairbanks i kilku innych odmawiają stanowczo występowania w scenach, które nie są zgodne z zasadami dobrego wychowania i na tym tle dochodzi często między nimi i reżyserami do poważnych starć. Większość jednak gwiazd, według Mrs. Post, nie ma nawet zielonego pojęcia o jakich takich dobrych manierach.

SAMOCHODY FIGURAMI SZACHOWYMI

Niedawno dwuch zapalonych szachistów francuskich zorganizowało w Nicei niezwykle oryginalny turniej szachowy.

Olbrzymi plac podzielono na 64 kwadraty, czyli pola, które wysypano na przemian wapnem i miałem węglowym. Zamiast figur, użyto samochody pomalowane na biało i czarno. Na dachu każdego samochodu wymalowana była figura, którą dany samochód miał przedstawiać. Partnerzy wydawali szoferom rozkazy przez megafon. Oryginalna ta partia zgromadziła niezliczoną ilość widzów. Wynik gry był jednak na remis, tak że postanowiono przy pierwszej sposobności ponowić turniej.

DAWNE STROJNISIE

Anna Boleyn, jeszcze jako kochanka Henryka VIII-go, zamówiła sobie „strój nocny" specjalnie na wieczory spędzane z królem. Według pozostałych dokumentów na strój ten zużyto 14 łokci czarnego atłasu po 8 szylingów, co na nasze pieniądze wyniosłoby obecnie około 5.200 zł razem, poza tym podszewka ze sztywnego płótna i czarnej tafty oraz oblamowanie z czarnego aksamitu, przy czym cena aksamitu za łokieć wyniosłaby po przeliczeniu na naszą walutę około 500 zł. Tafta była nieco tańsza. Na inny strój, płaszcz wieczorowy, zużyto 14 łokci czarnego atłasu, 4 łokcie aksamitu do oblamowania i na podszewkę kołnierza. Stosunkowo mało wziął krawiec za robotę, bo 5 szylingów (około 125 zł), ale cena całego stroju wyniosła mniej więcej 7.225 zł. Być może, że te piękne stroje pomogły Annie Boleyn zdobyć angielską koronę, ale pośrednio przyczyniły się także do jej śmierci, bo gdyby nie podbiła królewskiego serca, nie potrzebowałaby zapewne tracić głowy na szafocie.

W porównaniu jednak do tego, co wydawała na siebie żona cesarza Kaliguli, Lollia Paulina, można by twierdzić, że Anna Boleyn ubierała się wprost skromnie. „Cesarzowa Rzymu" miała bowiem suknię wartości dol. 2.000.000 (dol. = około 5 zł) i naszyjnik z pereł wartości 200.000.000 dol.

Niech sobie to przeczytają współcześni mężowie, narzekający, że żony ich rujnują, i niech dadzą choć kilka złotych na wiosenny kapelusz.

ORYGINALNE ZAWODY PŁYWACKIE

W Paryżu odbywały się zawody pływackie z udziałem wielokrotnej mistrzyni świata Dunki Ranghild Hveger i równie doskonałej jej rodaczki Sörensen. Nie mając zawodniczek na odpowiednim poziomie, gdyż Dunki w pływaniu są bezkonkurencyjne, Francja postanowiła wystawić przeciw nim panów, i to nie byle kogo, bo mistrzów Pallarda i Cartonneta. Tak więc miał miejsce rzadki wypadek w historii sportu: panowie stanęli przeciw paniom i, co ciekawsze, zwyciężyli z niemałym trudem.

Na 400 m stylem dowolnym Hveger przybyła do mety równocześnie z Pallardem, a na 100 m uległa mu, mając czas gorszy zaledwie o niecałe 0,3 sek. Na 400 m stylem klasycznym zwyciężył b. rekordzista świata Cartonnet w czasie 6 : 17,2, podczas gdy Sörenson uzyskała wynik 6 : 26,8, nie należy jednak zapominać, że rekord Dunki na tym dystansie wynosi 6 : 16,2, więc gdyby była w lepszej formie wszystko mogłoby wyglądać zupełnie inaczej. Strzeżcie się więc panowie i pilniej trenujcie!

Piętnaś cie Pań Pałacu Elizejskiego

W ciągu kilku przedświątecznych tygodni prasa francuska była pełna artykułów, polemik i horoskopów, kręcących się dokoła frapującego i tak ważnego w dzisiejszych czasach pytania: kto będzie wybrany prezydentem Republiki Francuskiej? Ulica paryska, na równi z analizą przekonań politycznych i walorów osobistych każdego kandydata na stanowisko Pierwszego Obywatela, interesowała się i kwestią: jaka będzie przyszła prezydentowa? Osoba żony prezydenta była bowiem zawsze przedmiotem żywego zainteresowania, a w kraju przysłowiowej swobody słowa, jakim jest Francja, historyjki i anegdoty o paniach Pałacu Elizejskiego obiegały Paryż w ogromnych ilościach. To też, gdy politycy debatowali nad wyborem prezydenta Lebrun ponownie na drugą siedmioletnią kadencję, pisma przypominały anegdoty o czternastu dotychczasowych prezydentowych i trudziły się nad problemem, kim będzie „Pani Piętnasta"?

Konstytucja francuska nie zajmuje się zupełnie stanowiskiem żony prezydenta, ale mimo to tradycja chce, aby szef państwa nie był kawalerem. Tylko Doumergue w ciągu swego pracowitego życia zapomniał o małżeństwie, i szeroki uśmiech popularnego „Gastounet" nie mógłby być wystarczającym przyjęciem dla gości Pałacu Elizejskiego, gdyby matka przezydenta nie wzięła na siebie dyskretnie obowiązków pani domu, wnosząc w organizację galowych obiadów i oficjalnych przyjęć niezawodny dobry smak i troskliwe staranie ręki kobiecej.

PANI PIERWSZA

Żona pierwszego prezydenta Republiki Francuskiej (1871—1873), pani Thiers, była córką zamożnego ziemianina nazwiskiem Dosne i poślubiła pana Adolfa Thiers, gdy zajmował on stanowisko ministra handlu. Miała wtedy lat piętnaście. Przez czterdzieści lat wraz ze swą matką — wdową otaczała troskliwą opieką oswobodziciela Francji, nadając domowi swemu nastrój prawdziwie patriarchalny. Pałac Elizejski zobaczyła po raz pierwszy w życiu wtedy dopiero, gdy do niego weszła jako jego pani i potrafiła go pilnować. Gdy wśród zaburzeń i niepewnej wojennej sytuacji cały rząd schronił się w Wersalu, pani Thiers nie ruszyła się z miejsca. „Nie widziałam rozumnego człowieka, któryby dobrowolnie zostawiał swój dom, aby po powrocie zastać go zniszczonym i okradzionym" — to jej powiedzenie powtarzał cały Paryż. Pani Pierwsza nie znosiła etykiety, a podczas najbardziej oficjalnych przyjęć dokładnie o 10-tej wieczorem zasypiała w fotelu jakby we własnym łóżku. W układaniu budżetu była tak dokładna i skąpa, że złośliwe języki opowiadały, jakoby resztki ciast i tortów z przyjęć oficjalnych zabierała sobie na kolację. Kiedy prezydent Adolf Thiers umarł na stanowisku, pani Thiers nie zgodziła się na urządzenie pogrzebu na koszt publiczny i pochowała go sama w godny pierwszego prezydenta sposób.

PANI DRUGA

Żona Marszałka Mac-Mahon (1873—1879) z domu de La Croix de Castrie, była wielką damą, prawdziwą markizą Mac-Mahon w każdym calu. O dwudziestu lat młodsza od swego męża pasjami lubiła politykę: mąż radził się jej we wszystkim. Słabością markizy — marszałkowej były niezliczone przyjęcie wszystkich wybitnych ludzi, a salon ten pochłonął prawie połowę osobistego majątku marszałka. Drugą słabością pani Mac-Mahon była opieka nad żonami i dziećmi personelu Pałacu Elizejskiego: odwiedzające ją panie często przyjmowała w żłobku dla niemowląt albo we wzorowej mleczarni, gdzie przygotowywano butelki dla dzieci.

Kiedy Mac-Mahon miał ustąpić ze swego stanowiska, uwierzono w to w Paryżu dopiero wtedy, gdy żona jego potwierdziła ten zamiar. Opuszczając Pałac Elizejski, Pani Druga miała tą pociechę, że syn jej ożenił się z córką księcia Orleanu, pretendenta do korony francuskiej.

PANI TRZECIA

Pani Juliuszowa Grévy (1879—1887) była skromniutka, cichutka, prościutka. O zwyczajach dyplomatycznych i obowiązkach swego stanowiska nie miała pojęcia: została na zawsze mieszczaneczką. Paryż lubił bardzo żartować z „Papy Grévy" i z „Koralii", a zwłaszcza z jej obiadów. Imię to wystarczało na określenie prezydentowej Koralii Juliuszowej Grévy. Córka Alicja nie wdała się w matkę. Jako panna zrobiła skandal głośnym romansem z ulubieńcem kobiet, tenorem Capoulem. Kiedy wreszcie wyszła za mąż za deputowanego Wilsona, dopełniła nieszczęść ojca: z powodu afery zięcia, który sprzedawał — jak się okazało — stanowiska i odznaczenia, Juliusz Grévy wycofał się z życia publicznego.

PANI CZWARTA

Pani Sadi Carnot (1887—1894), córka ekonomisty Dupont-Whiye, skromna w życiu prywatnym, była wspaniałą panią Pałacu Elizejskiego. Prócz tego słynęła z dobroczynności. Gdy pewien spiskowiec za nieudały zamach na prezydenta Carnot został skazany na kilka lat więzienia, Pani Czwarta zaopiekowała się jego rodziną, a gdy wyszedł z więzienia, dała mu posadę. Mimo to, jak wiadomo, Carnot zginął zasztyletowany przez Włocha Caserio przed operą w Lyonie. Wiele osób wiedziało, że Pani Czwarta przeczuwała jakby nieszczęście: jeden jedyny raz w życiu, wtedy właśnie, błagała męża, aby zrezygnował z podróży. Na próżno... Po śmierci męża pani Carnot odmówiła przyjęcia pensji wdowiej ze skarbu państwa. Umierając, cały swój majątek, 50 tys. franków, zapisała na fundusz pomocy dla wdów po robotnikach.

PANI PIĄTA

Pani Helena Casimir-Périer przeszła tylko przez Pałac Elizejski (1894—1895) a szkoda. Była bardzo bogata, inteligentna, dystyngowana, wykształcona. Okazała się idealną prezydentową — niestety, względy polityczne zmusiły jej męża do dymisji. A kto wie, coby było, gdyby...

PANI SZÓSTA

Kiedy po ustąpieniu prezydenta Périer odbywały się nowe wybory w Wersalu, w kościele św. Magdaleny w Paryżu małżonka jednego z kandydatów, pani Feliksowa Faure modliła się gorąco, aby jej mąż nie został prezydentem. Mimo to na lat cztery (1895—1899) została panią Elizejskiego Pałacu. Nienawidziła polityki i nie rozumiała jej kompletnie. Lubiła za to życie rodzinne w najściślejszym kółku. Właściwą „prezydentową" była jej córka Łucja, ambitna i snobistyczna, a tak próżna, że — jak mówiono — nawet gdy przestawi choćby jeden fotel w swym salonie, robi sobie z tego reklamę w prasie. Łucja Faure wyszła za mąż za Jerzego Goyan, członka Akademii Francuskiej i dzięki temu salony prezydenta były salonami „gdzie się rozmawia". Feliks Faure zmarł śmiercią zagadkową, którą łączono w Paryżu z głośną panią Steinheil. Ale pani Szósta gorąco i szczerze modliła się za męża.

PANI SIÓDMA

Pani Emilowa Loubet (1899—1906) to powtórzenie Koralii Grévy — matka, gospodyni i kurka do kwadratu! Pan Emil Loubet był za to niejako wcieleniem Łucji Faure: przyjmował w Pałacu Elizejskim mnóstwo literatów i dziennikarzy. Wbrew swym zamiłowaniom Pani Siódma była jednak wystawiona na „straszną" historię, bardzo głośną na całym świecie: przyjmowała wraz z mężem oficjalnie cara Mikołaja II z małżonką w Paryżu. Było to dla niej najokropniejszym wydarzeniem życia.

PANI ÓSMA

„Strasznie się boję pokazywać ludziom" mówiła pani Armandowa Fallières (1906—1913), która słynęła ze skąpstwa. Między innymi oddaliła z Pałacu Elizejskiego kucharzy i wzięła na ich miejsce — kucharkę. Podobno codziennie sama bywała na targu i przebierała w Halach główki kapusty i rybę na obiad. O niej to umieszczono w jednym z pism humorystycznych następującą wzmiankę:

„O świcie aresztowano pewnego bardzo wytwornego młodzieńca w chwili, gdy kradł bułkę ze sklepu piekarza. Był osłabiony i blady. Przyznał się, że wraca z przyjęcia w Pałacu Elizejskim i ze kradł z głodu. Policjanci nakarmili biedaka i wypuścili go na wolność".

PANIE DZIEWIĄTA I NASTĘPNE

O następnych Paniach Pałacu Elizejskiego pisano w pismach francuskich już

znacznie mniej, bo współcześni Paryżanie sami je doskonale pamiętają. Więc pani Poincaré (1913—1920), śliczna i dobroczynna, inteligentna i światowa, najpopularniejsza chyba ze wszystkich swych poprzedniczek i następczyń. Dalej pani Pawłowa Deschanel, Aleksandrowa Millerand, Pawłowa Doumer i wreszcie obecna, od 1932 roku gospodarująca w Pałacu Elizejskim pani Albertowa Lebrun, ulubienica narodu. Pani Małgorzata Lebrun wciela bowiem ideał zdrowej mieszczańskiej rodziny. Pochodzi ze skromnego domu: jest córką inżyniera. Mimo młodego stosunkowo wieku jest już babką. Sama ma dwoje dzieci, syna i córkę, i troje wnucząt. Bardzo lubi się fotografować w otoczeniu rodziny. Skromna i dobrze wychowana, jest jednak reprezentacyjna i zawsze na swoim miejscu. O tej to Pani Czternastej i Piętnastej w jednej osobie powiedziała żona prezydenta Stanów Zjednoczonych: „Pani Lebrun jest prawdziwą lady".

Jane

Ostrygi — przysmak mórz słonych

Wszyscy smakosze świata uważają ostrygi za nadzwyczajny przysmak i nieodzowne danie każdego wykwintnego i wystawnego przyjęcia. Potrafili oni nawet — jak pisze autor „Almanach des gourmands" wydanego w 1803 roku — spożyć na raz sześć tuzinów ostryg, czyli przeszło pół kilograma mięsa, jedynie tylko dla pobudzenia apetytu! Ale oprócz amatorów ostryg istnieją też ich przeciwnicy. Wielu ludzi doznaje wprost obrzydzenia na myśl o ostrydze i nigdy nie wzięliby jej do ust, bo przecież zwierzę to, które spożywa się surowe, wyglądem przypomina zupełnie szczeżuję: naszego rzecznego mięczaka. Ostryga mieszka jak i szczeżuja w domku złożonym z dwóch twardych płaskich muszli, złączonych z jednego brzegu zawiasem. Do rozchylonych muszli wpływa woda, przepłukując skrzela i zostawiając w żołądku ostrygi pokarm złożony z glonów, bakterii i mikroskopijnie małych pierwotniaków. Na wypadek niebezpieczeństwa skorupy muszli zatrzaskują się tak mocno, że nie da się ich otworzyć palcami. Zanim więc poda się ostrygi na stół, trzeba przeciąć ten kurczowo zaciskający muszle mięsień, płaskim nożem, który wsuwa się między skorupy i tak otwartego mięczaka podaje się na stół z cytryną, osmażonego w bułeczce lub też przyrządzonego w formie pasztecika.

Ostrygi żyją zawsze w większych ilościach razem w płytkim morzu, przyrośnięte na stałe do dna. Przed mniej więcej stu pięćdziesięciu laty olbrzymie ławice ostryg przybyły do zachodnio-północnych wybrzeży Europy: od Portugalii poprzez Anglię do Norwegii. Ilości ich zdawały się być niewyczerpane i całe floty okrętów wyjeżdżały co roku na połów. Zapuszczano specjalne sieci sznurkowe o żelaznych ramach, tzw. dragi i zgarniano nimi niezliczone masy upragnionych muszli. Największych połowów dokonywała Szkocja, eksportując je potem za bezcen i wskutek tego po kilkudziesięciu latach zupełnie prawie wyczerpała ławice swego morza. Podobnie stało się też we Francji i w Holandii, gdzie jednak dzięki lepszym warunkom klimatycznym i racjonalnej gospodarce i hodowli, stan ławic ostryg znacznie się poprawia.

Pierwsze próby ratowania ławic ostryg wyszły z Włoch, ale dopiero Francja i Holandia intensywnie zajęły się tą sprawą. A nie było to rzeczą łatwą. Trzeba było przede wszystkim dokładnie poznać sposób życia ostryg by móc racjonalnie zorganizować zasady ich hodowli. Pracę tę można podzielić na dwa okresy: w pierwszym zbiera się młode ostrygi, w drugim wychowuje się je i odpowiednim żywieniem podnosi jakość ich mięsa. Z badań nad życiem ostryg wiadomo, że znoszą one w maju i czerwcu, każda około dwóch milionów jaj. Przez mniej więcej sześć tygodni jaja te rozwijają się w muszli matki, a potem wypływają do wody, „larwy wysiewają się", jak mówią rybacy. Pływają one wolno po wodzie kilka do kilkunastu dni, po czym osiedlają się na dnie morza. Zadaniem hodowców jest odnalezienie tych wolno pływających larw i wyłowienie ich, co jest rzeczą nie tylko mozolną ale i bardzo trudną. Do łowienia larw służą płyty dachówki pokryte wapnem i cienką zaprawą murarską. Kilkadziesiąt takich dachówek zanurza się w płytkiej wodzie morza w okresie, gdy larwy przypuszczalnie zaczną się osadzać. Jeżeli te dachówki włoży się zawczasu do wody, pokryje je śluz i muł wodny, którego ostrygi unikają. Musi się wtedy wydobyć dachówki z powrotem na brzeg, oczyścić, na nowo bielić i wrzucać do wody. Przez ten czas może minąć ten krótki, bo tylko kilkodniowy okres osiedlania się larw i cały sezon stracony, a na nowy połów trzeba czekać do przyszłego roku. Jeżeli połów się udał i ostrygi osiadły na dachówce, można je już dostrzec gołym okiem w lipcu — nieraz kilkaset, a nieraz tylko kilka na całej płycie. W niektórych okolicach połowy udają się lepiej, w innych gorzej, obfitsze są jednak zawsze połowy w zatokach głęboko wrzynających się w ląd, gdzie prąd jest słabszy i nie wyrzuca wolno pływających larw na pełne morze. Na zimę przenosi się dachówki z larwami do głębokich basenów. Z wiosną wycina się muszelki z dachówek, wraz z zaprawą murarską i układa się je na gęstych drucianych sitach. Sita te ułożone ramami na sobie przechowuje się przez lato w basenach, do których pompami doprowadzana jest wciąż świeża woda. Woda ta jest tak ciepła i obfitująca w pokarm, że ostrygi do roku siedmiokrotnie powiększają swój ciężar. Hodowla ich jednak nadal wymaga troskliwej opieki i wielu starań. Co dwa tygodnie musi się czyścić muszelki z mułu i glonów specjalnymi szczoteczkami i usuwać z basenu kraby i rozgwiazdy, które bezlitośnie wyjadają ostrygi. Gdy minie druga zima przenosi się muszle na płytkie ławice, a po trzeciej zimie już na głębsze. Dopiero po pięciu latach ostryga z muszlą osiąga ciężar 50 gramów i wtedy nadaje się już do sprzedaży. Przeważnie jednak osadza się je na rok lub dwa w wodach, obfitujących w pokarm, by się utuczyły. Największą sławą, ale też i najwyższą cenę osiągnęły ostrygi francuskie z Marennes, gdzie woda roi się od zielonych okrzemek, będących najlepszym i najbardziej odżywczym pożywieniem ostryg. Stają się one ciężkie i tłuste, a wątroba ich powiększa się i nabiera zielonej barwy, od której ostrygi te otrzymały nazwę „huitres vertes" — zielone ostrygi.

Niemcy, Dania i Norwegia, których morza mają zbyt zimną wodę, nie sprzyjającą hodowli ostryg, sprowadzają młode ostrygi z Holandii i osadzają na ławicach, gdzie mięczaki rosną już szybko. Te małe ostrygi na eksport są hodowane w Holandii nie na bielonych dachówkach, lecz na muszlach innych mięczaków, tzw. sercówek, wraz z którymi są sprzedawane.

Ostrygi utuczone i przygotowane do sprzedaży bada najpierw komisja sanitarna na obecność bakterii chorobotwórczych. Komisje te zostały wprowadzone w 1900 roku, gdy przez konsumcję ostryg zaczął się w Anglii szerzyć tyfus. Zbadane ostrygi pozostają czas jakiś w basenach, których wodę bada jeszcze co pewien okres komisja, po czym przyucza się je do życia na sucho, zostawiając je na długie okresy bez wody. Po tych próbach ułożone w beczkach wędrują dopiero na rynki handlowe, osiągając zależnie od wagi nieraz bardzo wygórowane ceny. Znacznie tańsze ale i przez to bardziej popularne, choć nie tak smaczne, są ostrygi portugalskie, które w wielkich ilościach sprowadza Francja na pokrycie własnych potrzeb.

Najwięcej ostryg konsumuje i eksportuje Holandia, a w Portugalii, Francji i Stanach Zjednoczonych ostryga nie tylko nie jest uważana za potrawę luksusową, ale nawet w niektórych miesiącach jest podstawą pożywienia. Polska, niestety, będzie je jednak musiała zawsze sprowadzać z zagranicy, gdyż morze nasze jest za mało słone i nie nadaje się do ich hodowli.

I. M.

W zwierciadle mody

Nasze córeczki



Nie ma takiej matki, która mając córkę, nie interesowałaby się modą z punktu widzenia jej młodocianych objawów. Moda dziewczyńska w zasadniczej linii nie różni się niczym od mody dorosłych pań. Ale jednak różnica istnieje. Polega ona na odrzuceniu z mody dorosłej wszystkiego, co nie posiada znamion prostoty. Bo prostota, to właśnie prawdziwa elegancja sylwetki dziewczynki, począwszy od lat, powiedzmy 4, aż do zupełnej „dorosłości".

Trzeba też uwzględniać właściwości urody dziewczynki od najmłodszych lat. Bo inny kolor „pasuje" do jasnych włosów i niebieskich oczu, a zupełnie inny do ciemnych włosów i czarnych oczu.

Trudniejsze są typy pośrednie takie, u których kolor oczu kontrastuje z kolorem włosów, bo wtedy cera harmonizuje albo z włosami, albo z oczami. Znamy przecież brunetki z jasnymi oczami i cerą blondynki i na odwrót blondynki o oczach czarnych i smagłej cerze. Ubierać więc dziewczynkę trzeba w jej właściwy kolor. A ubierać stosownie do wymagań mody i wskazań higieny. A więc krótko, przewiewnie, lekko i wygodnie.

Dla maleńkich dziewczynek do lat 6—7 najwłaściwsze na lato są sukienki wszyte w karczek. Tegoroczna moda wymaga aby karczek był dłuższy, to znaczy dochodził na 2—3 palce poniżej pachy. Sukienka nabiera wtedy trochę empirowego stylu. Do długiego karczka wszywa się spódniczkę przymarszczoną albo lekko kloszową. Opięty karczek ma sute, króciutkie bufiaste rękawki i może być wykończony w bardzo różnorodny sposób. Np. kolorową oszeweczkę, związaną na kokardkę, wycięciem w szpic, zakończonym kokardką i wykładanym kołnierzyczkiem z materiału sukienki lub z białej piki.

Bardzo ładnie wygląda sukienka z lekka przymarszczona w ramionach i trochę powyżej pasa ściągnięta na wstążeczkę. Staje się odrazu strojna tym więcej, jeżeli uszyje się ją z materiału w drobne kwiateczki i przewlecze ciemną aksamitką w kolorze odrębnym. Na zakończenie można dać pod szyją kokardkę z takiej samej aksamitki lub wstążeczki.

Dla małych dziewczynek bardzo modne są bolerka z rękawkami, stosowne zwłaszcza do sukienek z długimi karczkami. Przy sukienkach wełnianych bolerko zastępuje żakiecik.

Ale prosty, luźny żakiecik jest bardzo właściwy dla panienek od 6 lat w górę do sukienek z cienkiej wełny, z płótna lub materiałów bawełnianych. Żakiecik trzeba robić z długimi rękawami i dać mu w dole dwie naszyte kieszenie, które w zupełności zastąpią woreczek.

Natomiast podlotki, które tak lubią upodabniać się do kobiet dorosłych, należy ubierać w żakieciki lekko wcięte, zapięte na rząd guzików, bez wyłogów i kołnierza i wykończyć kieszeniami. Maleńkie osóbki po kilka lat najwdzięczniej wyglądają w szerokich płaszczykach mocno skloszowanych. Różowe, niebieskie, żółte, zielone, wiśniowe, szare, piaskowe i białe bardzo ładnie ubierają malutkie figurki. Do takich płaszczyków noszą dziewczynki kapelusiki w tym samym kolorze w formie budek, związanych pod brodą.

Bardzo odpowiednie są dla podlotków natomiast proste płaszcze z wełen w kratę, wykończone po angielsku, na dwa rzędy guzików i zaopatrzone w wyłogi i naszyte kieszenie. Przyjęły się również ze względów praktycznych płaszczyki od deszczu w kolorze ochronnym i kolorowe. Ale nie zastąpią one jednak nigdy na wiosnę a nawet w chłodne letnie wieczory płaszczyka z ciepłej wełny.

Wiele domów musi ubierać dziewczynki w wieku szkolnym w mundurki i płaszcze mundurkowe granatowe. Sprawianie więc innego palta możliwe jest tylko tam, gdzie pozwalają na to względy budżetowe.

Od paru lat utrzymująca się moda lnianych materiałów, którą powinniśmy podtrzymywać ze względów gospodarczych, daje możność ubierania dzieci (bo i chłopców) w przewiewne lniane płaszcze, kostiumy, sukienki i garnitury. Rodzime tkactwo doskonali się z każdym rokiem i, oprócz gładkich płócien w kolorze naturalnym mamy kolorowe, ze szlakami i różne rodzaje płócien przerabianych w paseczki i krateczkę. Z materiałów bawełnianych odpowiednie są wszystkie dla dziewczynek jak również tkaniny ze sztucznych jedwabi. Wszelkie paseczki, krateczki, groszki i drobne kwiatuszki są najwłaściwsze, natomiast duże wzory wyglądają śmiesznie na małych figurkach. Na sukienki strojne letnie najładniejsza dla dziewczynek jest powiewna organdyna. *Marieta*



Dwa kapelusze z lśniącej czarnej słomki. Jeden przepasany jaskrawą szarfą, która przez przecięcia w główce, przesunięta jest do wewnątrz. Drugi kapelusik przybrany jest skromną kokardą z białej piki.

Pielęgnacja rąk

Wprawdzie poruszałam już niegdyś ten temat, ale ostatnio znajduję znowu w listach moich Czytelniczek mnóstwo zapytań, postanowiłam więc opracować go na nowo.

Niestety, większość zajęć zawodowych czy domowych przypadających w udziale kobiecie — wieczne stykanie się z kurzem, brudem, zwłaszcza praca w ogródku niemiłosiernie niszczy ręce, pozbawiając je naturalnego piękna, a skórę czyniąc żółtą, zwiędłą i popękaną.

Pierwszym najważniejszym zabiegiem, przeciwdziałającym zniszczeniu rąk jest ich czystość. Pracę, o ile to możliwe, wykonujemy w specjalnych rękawiczkach gumowych do gospodarstwa, a wieczorem po ich ukończeniu należy umyć ręce wodą ciepłą i mydłem najlepiej lanolinowym. O ile Pani pracowała w ogródku, to nigdy rąk nie można od razu myć mydłem, gdyż plamy z soków roślinnych nie zejdą; przede wszystkim trzeba po pracy ogrodowej wyszorować ręce wodą letnią i otrębami pszennymi, biorąc na szklankę wody garść otrąb, które doskonale czyszczą skórę ze wszystkich plam. Następnie dobrze jest wymoczyć ręce w odwarze siemienia lnianego na mleku: 1 łyżeczkę siemienia rozgotować w szklance mleka, do tego dodać jeszcze szklankę wody i moczyć ręce przez 15 minut w płynie dobrze ciepłym. Na noc smarujemy ręce kremem specjalnym, których mamy cały szereg gotowych w sprzedaży, albo płynem sporządzonym w domu w następujący sposób: rozgotować ryż na wodzie, przefasować przez gęste sito, na szklankę gęstego kleiku ryżowego dodać 1 łyżkę gliceryny i ½ łyżeczki benzoesu; płynem codziennie na noc smarować ręce, po czym nakładać rękawiczki czysto uprane zamszowe lub wełniane. Raz na tydzień wymasować ręce kremem odżywczym: 1 żółtko, 1 łyżeczka bornej wazeliny, 1 łyżeczka oliwy i sok z pół cytryny utrzeć dokładnie razem; krem taki ślicznie wybiela skórę i goi jej popękania.

Jeżeli w ciągu dnia musimy często myć ręce, trzeba je zawsze bardzo dokładnie osuszyć i zaraz potem wetrzeć w jeszcze wilgotną skórę kilka kropel płynu składającego się w równych częściach z gliceryny, soku cytryny i wody kolońskiej z dodaniem kilku kropel benzoesu, jeżeli chcemy skórę wybielić.

Na ręce bardzo zniszczone o grubej skórze stosujemy słodkie migdały, które są też najlepszym środkiem przeciwko gęsiej skórce. Defekt ten szpeci fatalnie ręce, szczególniej młodych panien, nie pozwalając im nosić toalet z krótkimi rękawami. Ramię z gęsią skórką wygląda, jak obsypane otrębami, jest szorstkie w dotyku, zaczerwienione lub czerwonawo-sine. Ręce takie dwa razy dziennie należy myć spirytusem mydlanym, a następnie wymasować migdałami: garstkę słodkich migdałów obranych ze skórki przepuścić przez maszynkę i do otrzymanej „kaszki" dodać tyle soku z cytryny, aby się to ugniotło na gęstą masę. Jeżeli chodzi nam tylko o zgrubiałą skórę na dłoniach, to masujemy samą kiść ręki — każdy palec oddzielnie w kierunku od paznokcia przez długość palca i dłoni, jakbyśmy wciągały rękawiczkę. Przy ramionach o gęsiej skórce masaż prowadzimy dalej na przedramię i, o ile to jest potrzebne, poprzez łokieć aż do ramienia. Ręką masującą robimy ruchy kołowe, posuwając się ku górze. Po masażu należy umyć ręce wodą ciepłą z mlekiem lub w braku mleka czystą ciepłą wodą.

Na noc w ramiona pokryte gęsią skórką wcieramy maść zawierającą 5% siarki i 2% salicylu na bazie coldkremu.

Jeżeli zimą ręce nasze uległy odmrożeniu, to właśnie teraz, kiedy mróz nie przeszkadza kuracji, najlepsza jest pora ich leczenia. Przy odmrożeniu lekkim wystarczy moczenie w gorącym odwarze: po garści ziół skrzypu i rumianku wygotować w litrze wody, przecedzić i moczyć ręce przez 15 minut. Zabieg ten należy robić codziennie w ciągu 10 dni, a następnie powtarzać go już tylko raz na tydzień. Na noc wcieramy w takim wypadku płyn z gliceryny, soku cytryny i wody kolońskiej.

Natomiast gdy odmrożenie jest poważniejsze, to wskazane są przemienne kąpiele: gorące — zimne. Kąpiele te należy robić w następujący sposób: przygotowuje się dwa naczynia, jedno z wodą gorącą o takiej temperaturze, jaką tylko możemy wytrzymać, drugie z wodą zimną. Do wody gorącej wsypujemy na litr czubatą łyżkę stołową taniny lub ałunu, do zimnej wlewamy na litr 1 łyżeczkę octu aromatycznego. W wodzie gorącej zanurzamy ręce na 10 minut i po wyjęciu wkładamy natychmiast do wody zimnej na 1 minutę, potem znów do gorącej i zimnej itd. powtarzamy zanurzenia trzy razy, kończąc na wodzie zimnej.

Taninę lub ałun w wodzie gorącej możemy zastąpić odwarem selerów i porów, biorąc szklankę drobno pokrajanych warzyw na 2 litry wody. Na noc miejsca odmrożone można natrzeć sokiem z cebuli przygotowanym jak niżej: wydrążamy mały otwór w cebuli od strony korzeni, sypiemy w ten otwór trochę cukru i na jakiejś podstawce blaszanej wstawiamy do piecyka; po kilku minutach wyjmujemy i sokiem wydzielonym z cebuli masujemy ręce, po czym wkładamy ciepłe wełniane rękawiczki. Zamiast soku z cebuli można stosować maść ichtiolowo-kamforową, masując nią jak sokiem miejsca odmrożone.

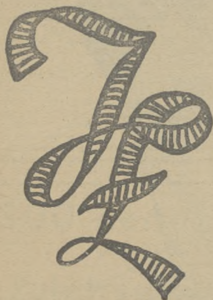
Piegi, które szpecą ręce i ramiona Pani, z łatwością można usunąć. Prawie każda apteka wyrabia maść przeciw piegom, jeśli jednak chcemy to zrobić dobrze, lepiej jednak zasięgnąć porady lekarza skórnego lub kosmetyczki przynajmniej listownie aby zastosować środki odpowiednie do wieku i gatunku skóry. Środki przeciwko piegom nie są obojętne dla zdrowia wewnętrznego i dlatego stosowanie ich na większych przestrzeniach skóry wymaga fachowej kontroli.

Kurzajki u osób dorosłych najlepiej usunąć za pomocą elektryczności, jest to zabieg prawie niebolesny, a zupełnie radykalny. U dzieci można próbować usuwania kurzajek za pomocą roztworu soli kuchennej. Do wody gorącej dodajemy tyle soli, aby otrzymać tak zwany roztwór nasycony: to znaczy, aby już więcej soli nie mogło się rozpuszczać. Płyn ten będzie aż gęsty. Watką zmoczoną w tym płynie kilkanaście razy dziennie, mniej więcej co godzina dotykamy kurzajek. Gdyby środek ten wywołał podrażnienie skóry, należy łagodzić je, smarując borną wazeliną. Zabieg ten powtarzamy przez kilka dni — bardzo często kurzajki znikają bez śladu.

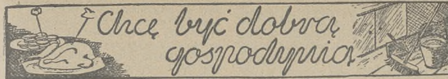
U osób młodych, nerwowych, anemicznych spotykamy się często z nadmierną potliwością rąk. Defekt ten wymaga leczenia wewnętrznego organizmu, jednak mycie rąk mydłem benzoesowym, taninowym, lawendowym, dobrze ciepłą wodą i przecieranie roztworem ałunu daje tu bardzo dobre wyniki. W szklance gorącej wody rozpuszczamy 1 łyżeczkę sproszkowanego ałunu i płynem tym przecieramy 2—3 razy dziennie wilgotne spocone dłonie. Można też do tego celu używać wody kolońskiej z dodaniem na 100 gram 2 gramów taniny.

Systematyczne stosowanie odpowiednich zabiegów jest konieczne, jeżeli chcemy, aby ręce nasze wyglądały naprawdę ładnie, były delikatne i miękkie, mimo częstego stykania się z pracą fizyczną. Bo ręce kobiety powinny być jak kwiaty — delikatne, miękkie, pachnące i białe.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim Izis w Warszawie.



Monogram J. Ł.



Prowadzenie domu

Umiejętność prowadzenia własnego domu jest nie mniejszą sztuką od uzdolnienia **organizowania** sobie pracy.

Tajemnice teoretyczne tayloryzmu, czyli naukowej organizacji pracy, ujawniły nam poprzednie wykłady. Obecnie przechodzimy do drugiej części naszego zadania, do umiejętności posiłkowania się fayolizmem w naszym życiu codziennym, czyli do tak zwanej znajomości administracji.

Kierownictwo jest podstawą każdego przedsiębiorstwa. I każde z nich jest tyle warte, ile wart jest kierownik, stojący u steru przedsiębiorstwa.

Tym samym prawom nieodwołalnej konsekwencji podlega każdy dom. Bo dom rodzinny — to organizm bardzo złożony.

Istnieją cztery główne zasady administracji, które decydują o istnieniu i rozwoju każdej organizacyjnej jednostki; są to: 1) **przewidywanie**, czyli planowe przygotowanie do pracy; 2) **rozkazodawstwo**; 3) **koordynacja**, czyli umiejętność harmonizowania składowych części całości; wreszcie 4) **kontrola**.

Przygotowania przede wszystkim oczekiwać należy od pani domu, która odpowiada za urządzenie swego domu, ład, harmonię, nastrój w nim panujące, a także dobrobyt. Bo pani domu, nie kto inny, jest szafarką środków materialnych zdobywanych bądź pracą męża, bądź też jej własną; ona rozdziela pieniądze, posiadane na poszczególne pozycje z tą intencją aby zarówno wszyscy domownicy, jak i wszelkie potrzeby domu były proporcjonalnie i sprawiedliwie zaspokojone.

Kobieta prowadzi domową gospodarkę w najszerszym tego słowa znaczeniu, bo organizuje dom wewnętrznie i reprezentuje go na zewnątrz. Do należytego sprostania tym skomplikowanym obowiązkom niezbędne jest kobiecie **wykształcenie w zawodzie pani domu**. I dlatego każda kobieta musi ustawicznie swą wiedzę gospodarczą uzupełniać i pogłębiać. Wiele jest dróg, które do zdobywania tej wiedzy prowadzą. Są nimi: odczyty, wykłady seriowe, kursy specjalne, wystawy o charakterze spożywczym lub technicznym, wreszcie czasopisma, broszury i książki.

Wielkim ułatwieniem w pracy kierowniczej pani domu jest jej dobrze skompletowana **biblioteka podręczna i biuro pani domu**.

Biuro pani domu, które wymaga szczegółowego rozpatrzenia, omówimy w oddzielnym, jemu tylko poświęconym, artykule.

Umiejętne przewidywanie **szereguje** nam należycie wszystkie sprawy, związane z życiowymi potrzebami domowników i samego domu w czasie, w przestrzeni i w naszych możliwościach finansowych, czyli w tak zwanej naszej zdolności nabywczej.

Nie tylko bowiem prace w domu przypadają okresowo. To samo dzieje się z zakupami, z uzupełnieniem zapasów aprowizacyjnych, z dokompletowaniem urządzenia pokojów mieszkalnych, sprzętów kuchennych, czy bodaj garderoby osobistej domowników.

Pani domu, dobrze zawiadująca swym gospodarstwem domowym, musi to wszystko naprzód przewidzieć i z kalendarzem oraz listą przewidzianych potrzeb w ręku rozmieścić wszystko to, w swym rocznym budżecie.

Zasób rozporządzalnych pieniędzy oraz określona **stopa** życia, przystosowana do dochodów, będą stanowiły naturalną granicę rozmachu kierowniczki — pani domu.

Jakość osiągnięć, zamkniętych w tych granicach, będzie całkowicie uzależniona od zmysłu praktycznego, zdolności kalkulacyjnych, zaradności, pomysłowości i pracowitości pani domu. Bo stara jak świat jest prawda, że z trudem pieniądze się zdobywa, ale z jeszcze większym trudem przy wydawaniu pieniędzy uzyskuje się **pełną ich wartość w naturze**. I tu właśnie bierze swe źródło społeczna choroba Polaków — **marnotrawstwo**, z którym dziś, jako z najniebezpieczniejszym wrogiem, należy walczyć na każdym kroku. Bo za te same pieniądze, mądrze wydawane, można osiągnąć dostatnią i kulturalną stopę codziennego życia, a można również „klepać biedę" i nie móc związać „końca z końcem". Pani domu musi nie tylko przewidywać ale i **koordynować**, czyli uzgadniać bez zgrzytów i zahaczeń wszelkie fazy i przejawy życia domowników na terenie pulsującego aktywnością rodzinnego domu. Zadaniem pani domu jest łączenie i uzgadnianie odmiennych charakterów, zaspakajanie w należytym stopniu potrzeb każdego z poszczególnych członków rodziny, administrowanie dobrem rodziny, sprawiedliwe obdzielanie posiadanymi funduszami, rozporządzalnymi poszczególnych pozycji budżetowych.

Ażeby móc skoordynować wszystkie dziedziny życia rodzinnego ku wspólnemu dobru, trzeba umieć pozyskać do współpracy wszystkich domowników.

Z koordynacją więc wiąże się nieodłącznie **rozkazodawstwo**, które jest może jednym z najcięższych obowiązków pani domu. Wymaga ono wielkiej kultury wewnętrznej, wyczucia, subtelności, taktu i znajomości ludzkiej psychologii.

Umieć przemówić do każdego z domowników (męża, dzieci, służby) w taki sposób, aby osiągnąć maksimum rezultatów zamierzonych. Zachować całą godność osobistą, słodycz cierpliwości i, co najważniejsze, stanowczość; umieć się zdobyć na energię ze słabymi, wyrozumiałość i łagodność z impetykami, rozumną ustępliwość z upartymi, a dzielnością wspierać bojaźliwych — to sztuka niezmiernie trudna i zadanie wielce odpowiedzialne.

Niemniej każda kobieta powinna nie ustawać w usiłowaniach osiągnięcia tego wysokiego poziomu osobistej kultury, któryby jej pozwolił ująć ster kierownictwa swego domu rodzinnego nie tylko w pojęciu materialno-administracyjnym, lecz i moralno-duchowym.

Przy wydawaniu poleceń, czy rozporządzeń nieodzowna jest świadomość, dokładność, nieomylność i nieodwołalność polecenia.

Aby rozkaz był jasny, trzeba wiedzieć czego się chce i dlaczego trzeba być świadomym celu i zdecydowanym.

Konieczna jest również dokładna znajomość rzeczy zalecanej lub wymaganej. Nie można też przy rozkazach pozwalać sobie na zapominanie, popełnianie omyłek, wydawanie rozporządzeń sprzecznych, jak również na ustępliwość od danego rozporządzenia lub pobłażliwość wobec faktu niewykonania polecenia. To wszystko prowadzi do obniżenia autorytetu pani domu.

Dlatego bardzo praktyczne jest wydawanie zaleceń np. dzieciom, czy służbie — na piśmie. A także opracowanie dla samej siebie tablic rozkładowych zajęć, prac i interesów, gdyż takie tablice znakomicie odciążają pamięć i chronią bardzo często od niepowetowanych strat materialnych i przykrości; np. przeoczenie terminu płatności gazu, elektryczności, podatku itp.

Nie dość jest wszakże zorganizować sobie życie. Nad wszystkim, co sprawnie ma działać, niezbędna jest **kontrola**.

I dlatego środkom kontroli poświęcimy oddzielny wykład. Przed tym jednak rozplanujemy sobie **budżet**.

Maria Ankiewiczowa

Prawdziwy gentleman

Prawdziwym gentlemanem jest ten mężczyzna, który łączy w sobie zarówno ideał cech moralnych jak i form zewnętrznych. Pamięta on o nich zawsze i wszędzie, nie tylko dlatego że o nich wie i że się ich nauczył, lecz dlatego też, że głęboko przyswojone stały się jego drugą naturą, na której zmianę nie wpłyną żadne okoliczności życiowe: ani powodzenie i dobrobyt, ani złe warunki, rozczarowania i zawody. Przede wszystkim więc gentleman jest zawsze dla wszystkich uprzejmy, nie tylko w stosunkach towarzyskich i urzędowych, ale i w domu nie pozwoli sobie nigdy ani na wewnętrzne, ani zewnętrzne zaniedbanie.

Poziom wzajemnych stosunków domowych podnosi zawsze rycerskie zachowanie się męża wobec żony. Szczegóły takie, jak pożegnanie żony przy wychodzeniu do pracy i powitanie jej po powrocie, zainteresowanie się jej zajęciem, zdrowiem i wyglądem, przygotowanie czasem jakiejś niespodzianki w postaci paru kwiatków, czy innego, choćby najdrobniejszego dowodu pamięci, to wszystko są drobnostki, które ułatwiają współżycie i rozjaśniają szarzyznę życia.

Konieczna jest również dbałość o estetykę wyglądu zewnętrznego, do czego mężczyzna stanowczo powinien się poczuwać także i na co dzień w domu. W stosunku do

dzieci powinien być konsekwentny i sprawiedliwy pamiętając, że nie ma bardziej surowego krytyka i sędziego niż własne dziecko. Wszelkie lekceważące odezwania się przy dzieciach o ich matce są niedopuszczalne, a niezadowolenie swoje i ewentualne uwagi powinien mąż zwracać żonie tylko w cztery oczy, a nigdy wobec osób trzecich. Również uprzejmość i grzeczność obowiązuje panią domu wobec innych domowników i służby. Pan domu nie powinien nigdy wchodzić do kuchni, ani robić służącej żadnych uwag i napomnień, gdyż zawsze prowadzi to do spoufalenia lub zdezorientowania służącej rozkazami kilku osób, wszelkie zaś prośby i żądania powinien, o ile możności, skierowywać przez swoją żonę. Powagi swej i autorytetu może użyć tylko wówczas, gdy zajdzie jakaś poważniejsza przyczyna. W stosunkach urzędowych dobrze wychowany mężczyzna jest wobec wszystkich jednakowo uprzejmy. W stopniowaniu swej uprzejmości może dopuścić tylko ten odcień, że grzeczność jego wobec zwierzchników będzie nacechowana pewną rezerwą, nie dopuszczającą myśli o chęci spoufalenia się, a wobec podwładnych pełna uprzedzającej życzliwości. Wobec kolegów powinien być zawsze uczynny i lojalny pamiętając, że gentleman nie może nigdy zawieść niczyjego zaufania i przyjaźni. Będąc zwierzchnikiem nie powinien wyrażać swego niezadowolenia lub napomnień pracownikowi wobec reszty kolegów, a tym więcej wobec klienteli. Jeżeli podwładny spotka zwierzchnika, kłania mu się pierwszy, choćby był od niego znacznie starszy, natomiast uprzejmy zwierzchnik ukłoni mu się pierwszy, o ile spotka go w towarzystwie kobiety, zwłaszcza starszej. W ogóle mężczyzna, idący w towarzystwie kobiety, nie kłania się pierwszy spotkanemu znajomemu, powinien to uczynić znajomy, nie znając nawet towarzyszki owego pana. Jeżeli spotka zaś znajomą panią, kłania się jej zawsze, chociażby był w towarzystwie pani nie znającej tej osoby. Gdy spośród kilku panów, idących razem, jeden kłania się komuś znajomemu, wszyscy inni kłaniają się również. Tak samo jeśli towarzyszka mężczyzny kłania się lub odkłania komuś, kogo nawet nie znamy, musimy się również odkłonić. Kłaniając się, powinien mężczyzna unieść kapelusz ruchem swobodnym, bez przesadnego rozmachu czy uniżoności. Ledwo uchylenie kapelusza jest bardzo niegrzeczne i zawsze źle świadczy o osobie, która się w ten sposób kłania. Jeżeli mężczyzna po ukłonie kapeluszem przystaje na ulicy, aby się przywitać, trzymając kapelusz w lewej ręce podaje prawą na powitanie. Następnie może go zpowrotem nałożyć na głowę, gdyż rozmawianie z odkrytą głową nie jest konieczne, chyba że rozmawia się z kimś znacznie starszym i specjalnie szanowanym, zwłaszcza jeśli ma również odkrytą głowę. Trzymając kapelusz w ręku, należy go zawsze zwracać podszewką, to jest stroną wewnętrzną, do siebie. Przechodząc powinno się zawsze kłaniać ręką z przeciwnej strony osoby, której się kłaniamy, by jej nie potrącić i nie zakrywać swej twarzy uniesionym ramieniem. Mężczyzna idzie zawsze z lewej strony kobiety, a jeżeli idzie z nią pod rękę, kłania się prawą ręką bez względu na to, z której strony przechodzi osoba której się kłania. Na ulicy może mężczyzna przywitać się z znajomą tylko wówczas, jeżeli ona upoważni go do tego, zwłaszcza jeżeli znajduje się w towarzystwie. Osoby starsze podają rękę młodszym, a zwierzchnicy podwładnym; także mężczyzna nigdy nie wyciąga na powitanie ręki do kobiety, lecz czeka aż ona mu ją pierwsza poda.

Panie witające się na ulicy z panami nie są obowiązane do zdjęcia rękawiczki, co w ogóle nie jest obowiązkiem, ale tylko dowodem szczególnej grzeczności i szacunku. Jeżeli kobieta podaje rękę w rękawiczce mężczyźnie, nie ma on obowiązku całowania jej ręki, lecz może zamarkować to tylko niskim pochyleniem głowy. Natomiast odsuwanie rękawiczki lub całowanie ręki ponad rękawiczką, sprzeciwia się zasadom dobrego wychowania i jest w bardzo złym tonie. Całując panie w rękę, panowie zawsze pochylają się przy tym, a nigdy nie podnoszą ręki pani do ust. Mijając w drzwiach kobietę, nawet nieznajomą, mężczyzna otwiera drzwi i czeka aż ona przejdzie, a nigdy nie wchodzi lub wychodzi pierwszy. Jeżeli w windzie mężczyzna jedzie z paniami, ma obowiązek zdjąć kapelusz a na ulicy nie powinien palić papierosów, ani trzymać rąk w kieszeni. O ile dwie osoby idą na ulicy pod rękę, powinny ujednostajnić swe kroki, mężczyzna w tym wypadku stosuje się zawsze do kobiety, — osoby młodsze do starszych. Na zaczepienie na ulicy kobiety, lub robienie głośnych uwag pod adresem przechodniów, nie pozwoli sobie nigdy żaden gentleman. Pan idący w towarzystwie pani idzie po jej lewej stronie, tak samo osoba młodsza po lewej stronie starszej. Jeżeli jednak strona prawa jest mniej wygodna, — odstępuje stronę wygodniejszą; również idąc brzegiem chodnika, mężczyzna powinien iść po stronie jezdni, by nie narazić kobiety na zejście z chodnika przez potrącenie przy mijaniu przechodniów. Więcej niż trzy osoby nie powinny chodzić razem, a miejsce środkowe pozostawia się zawsze osobie najgodniejszej. Przy wsiadaniu do tramwaju, samochodu lub innego pojazdu osoba młodsza pomaga wejść starszej i wysiada pierwsza by pomóc jej wyjść; panowie postępują w ten sam sposób wobec pań. Do restauracji, sali koncertowej, kina i tp. mężczyzna idąc z kobietą otwiera drzwi i wpuszcza ją pierwszą, ale w lokalu sam idzie przed kobietą, by wyszukać miejsce. Jeżeli w restauracji jest przepełnienie i nie ma już oddzielnego stolika, wówczas można przysiąść się do osób nawet zupełnie obcych, spytawszy się naprzód o pozwolenie. Jest to natomiast niedopuszczalne w kawiarni, cukierni czy na dancingu. Spis dań mężczyzna podaje najpierw kobiecie, ale potrawy zamawia zawsze sam i sam reguluje rachunek. Jeżeli koniecznie chce pokryć swój rachunek, osoba, towarzysząca mężczyźnie, powinna przedtem porozumieć się z nim i zwrócić swą część, o ile możności poza lokalem. Udając się z panami do teatru, panie zajmują w loży miejsca pierwsze a panowie w następnym rzędzie. O ile zaprasza się do loży znajomą panią, pozostawia się jej zawsze miejsce z prawej strony, tak samo jak i osobie starszej lub szczególnie honorowanej. Jeżeli spóźniliśmy się na przedstawienie, przechodzimy między rzędami tak, aby nie odwracać się plecami do osób już siedzących. W antraktach można wychodzić do foyer, czy odwiedzać znajomych w lożach, panowie powinni jednak o tym pamiętać, by nie pozostawiać swej towarzyszki samej. Jeżeli, będąc w towarzystwie, witamy się z kimś znajomym, przedstawiamy go też reszcie towarzystwa, będąc zaś w towarzystwie kobiety pytamy się jej najpierw czy pozwoli sobie naszego znajomego przedstawić. Przy wychodzeniu pan zajmuje się odebraniem ubrań z garderoby i pomaga ubrać się swej towarzyszce. Jeżeli nie jest w towarzystwie, a zauważy przy garderobie panią samą nakładającą płaszcz, może jej pomóc, nie roszcząc sobie z tego jednakże tytułu żadnych praw do zaczepek lub znajomości. W podróży mężczyzna powinien dopomóc paniom w ułożeniu pakunków, a rozmowę może nawiązać tylko wówczas, jeżeli nie zostanie to przyjęte milczącym niezadowoleniem lub niechętnymi półsłówkami. Czytanie cudzych gazet lub książek bez zezwolenia właściciela jest tak samo nietaktem jak zaglądanie do pism przez ramię czytającego. W wagonie zdejmuje się kapelusz i płaszcz, nie powinno się natomiast zdejmować rękawiczek, a przy wejściu i wyjściu z przedziału należy się współpasażerom ukłonić.

J. Grz.

Higiena dziecka

V. WŁAŚCIWOŚCI SKÓRY I PIELĘGNACJA

Poświęciliśmy kąpieli tyle uwagi, gdyż zabieg ten jest jednym z najważniejszych w pielęgnacji niemowlęcia. Skóra u dziecka jest ogromnie wrażliwa i delikatna, umiejętne wykonywanie i sumienne przestrzeganie *codziennej* kąpieli jest pierwszą zasadą racjonalnej pielęgnacji, oraz ma pierwszorzędne znaczenie dla zdrowia całego organizmu. Każde zaniedbanie dziecka szybko odbija się na wyglądzie skóry, a na odwrót, dziecko starannie kąpane, o dobrze pielęgnowanej skórze, zareaguje ogólnym dobrym stanem.

Właściwości skóry noworodka i niemowlęcia wymowniej, niż wszelkie słowo wykazują konieczność starannego przestrzegania jej czystości i całości.

Skóra noworodka jest barwy czerwonej, o słabo zrazu rozwiniętej podściółce tłuszczowej. Zaraz po urodzeniu znajdują się na niej pozostałości śluzu i mazidła płodowego. Pierwsza kąpiel, jak zaznaczyliśmy, może być wykonana w wodzie, dla dokładniejszego jednak oczyszczenia skóry z tych pozostałości pomagamy sobie oliwą nicejską uprzednio wysterylizowaną. Żadnych innych tłuszczów nie stosujemy, aby nie podrażnić niesłychanie delikatnego naskórka.

Skóra dziecka, zrazu jałowa, staje się bardzo prędko podłożem dla bakterii. Słaby bowiem dostęp powietrza przez pieluszki (oraz w niektórych domach, koniecznie obowiązującą „poduszkę“) bardzo silna potliwość, czyli energiczne wydzielanie gruczołów potowych, prócz tego wydzielanie gruczołów łojowych, wydaliny, to znaczy mocz i stolce, — wszystko to stwarza dobre warunki rozwoju dla najrozmaitszych drobnoustrojów. Organizm dziecka słaby i nieprzygotowany do nowych warunków życia, jakże często zapada, skoro mu się nie zapewni idealnej czystości skóry. Wydzieliny gruczołowe oraz stale silnie złuszczany naskórek nie usuwane za pomocą wody i mydła, nie tylko zamykają pory, owe kanaliki, którymi pot i łój wydobywa się na zewnątrz, ale utrudniają oddychanie skórne. A oddychanie skónre jest o wiele żywsze u dziecka niż u dorosłego, to też upośledzenie go musi się odbić ujemnie na całym ustroju.

Oprócz złych skutków zaniedbania czystości skóry, mogą powstawać pod wpływem wilgoci odparzenia, a w ich następstwie ranki, idealne wrota zakażenia, tak bardzo niebezpiecznego nawet dla życia maleństwa. W każdym razie należy pamiętać, że wszelkie sprawy ropne na skórze nie mogą być leczone środkami domowymi i wymagają interwencji lekarza.

Często występująca u źle pielęgnowanych

dzieci tak zwana ciemieniucha na główce, jest dowodem jak silnym jest złuszczanie naskórka u dzieci. Jest to połączenie wydzieliny gruczołów łojowych z łuseczkami naskórka.

Brzydki ten dowód niedbalstwa należy usunąć za pomocą oliwy, którą cierpliwie co dzień przed kąpielą zwilżamy główkę, a po jakimś czasie należy to sczesywać grzebieniem. W wypadku grubego pokładu na główce ,należy go smarować na noc oliwą i założyć czepeczek ,a rano przy kąpieli sczesywać.

Odparzaniom zapobiegamy, przestrzegając dokładnego mycia dziecku wszelkich fałd skórnych, po każdym wypróżnieniu; wysuszamy potem i pudrujemy, pamiętając zawsze o rozprowadzeniu dokładnym grudek talku za pomocą kawałka waty, lub rogu pieluszki, tak jak to czyniliśmy po kąpieli. Jeżeli jednak stwierdzimy na skórze obecność zaczerwienień, nie stosujemy nigdy talku ani pudru dziecięcego, tylko olej lniany z wodą wapienną, który wybornie goi skórę, lub maść cynkową w wypadku poważniejszych zmian lub ubytków naskórka. Wszelkie ranki traktujemy oczywiście jałowo, to znaczy opatrujemy, zakładając maść na kawałku sterylizowanej gazy. W tych wypadkach, gdyśmy tak bardzo zaniedbali skórę dziecka, lepiej zwrócić się do lekarza, aby przepisał leczenie i nie dopuścić do ropni.

Noworodkom, dopóki oddają czarny stolec, t. zw. smółkę, nie pudruje się pośladków, tylko po zanieczyszczeniu lub zmoczeniu smarujemy oliwą jadalną zarówno pośladki, jak i w pachwinach, w ten sposób skórę zabezpieczamy przed przyklejeniem się mocno kleistej mazi, jaką jest smółka.

Raz jeszcze powtarzam, że dla dobrej pielęgnacji skóry u dzieci koniecznym jest częste sprawdzanie czy dziecko nie śpi w mokrej i zanieczyszczonej pieluszce, a w żadnym wypadku pieluszki z moczem nie wolno przesuszać bez preprania i dawać dziecku.

Kolor skóry noworodka zrazu czerwony, zmienia się mniej więcej po tygodniu na bladoróżowy. Zdrowe dzieci, stale wynoszone na słońce mają piękny różowo-brunatny odcień jędrnej skóry. Oprócz barwy cechami zdrowej skóry są: podściółka tłuszczowa, gładkość, spoistość, wilgotność. Dziecko powinno mieć fałdy na rączkach, przy czym skóra musi być elastyczna i dobrze napięta. Dowodem tego jest natychmiastowe rozprostowanie bez śladu fałdu na brzuszku, gdy go ujmiemy dwoma palcami badając grubość podściółki tłuszczowej. Stan podściółki bada się zawsze na brzuszku, gdyż tu ginie ona najprędzej. przy niedomaganiach lub zagłodzeniu.

Skóra powinna mieć też właściwą wilgotność, ale nie powinna być spocona. Pot jest dowodem przegrzania, albo wskazuje na jakieś niedomaganie organizmu, jak np. pocenie się tyłu główki, jest jednym z objawów rozpoczynającej się krzywicy.

Błona śluzowa u niemowląt jest słabo ukrwiona, a więc biaława, ale nie należy identyfikować białości błony śluzowej z pleśniawkami, nalotem występującym u dzieci w buzi. O tym pomówimy obszerniej, omawiając jamę ustną i ząbkowanie.

Wiele niedoświadczonych matek kłopocze się też białymi punkcikami na nosku noworodka. Nie jest to żadne cierpienie skóry, tylko zatkane ujścia gruczołów łojowych, objaw nie wymagający leczenia i przechodzący sam bez śladu.

B. S.

Nigdy jeden

uniwersalny puder nie uczyni zadość wymogom higieny skóry, z powodu różnorakich właściwości cery. Tłusta np. cera, skłonna do połysku, wągrów i porów wymaga — oprócz mycia gorącą niemal wodą i Proszkiem marmurowym „Miraculum" — odtłuszczającego pudru Higienicznego D-ra Lustra, natomiast prawidłowa i sucha — pudru Egzotycznego D-ra Lustra. Puder Egzotyczny, nie tylko kryje i ochrania cerę, ale zmiękczając twardy naskórek, odsłania młodocianą warstwę skóry.

Towaroznawstwo

Tłuszcze

Ponieważ celem naszym jest jak najdalej idące spopularyzowanie wiadomości z zakresu towaroznawstwa, dotyczącego artykułów spożywczych, unikamy zatem stale, co już niejednokrotnie było podkreślone, wszelkich naukowych szczegółów, starając się je podawać tylko w razie konieczności. Nie o to nam chodzi, jaki jest skład chemiczny tego czy innego produktu, ale o to jaką on ma wartość praktyczną, pewne zaś bliższe dane uwzględniamy jedynie wtedy, jeśli zmiany, zachodzące w produkcie w rozmaitych warunkach, znaczenie ich dla zdrowia itp. wymagają niejakiego wyjaśnienia.

Tłuszcze mają w odżywianiu duże znaczenie energetyczne, tj. dostarczają organizmowi dużej ilości kalorii, czyli jednostek cieplnych dających energię. To też pewien procent tłuszczów jest dla człowieka w pożywieniu niezbędny, większy przy tym w zimie i przy ciężkiej pracy, gdyż potrzebujemy wtedy więcej energii cieplnej.

Tłuszcze dzielimy na zwierzęce i roślinne, pochodzenie to jednak nie wpływa tak dalece na znaczną różnicę pod względem składu chemicznego i znaczenia dla odżywiania. To też jedne drugimi można zastępować i, jak wiadomo, np. Francja i Włochy używają dużo oliwy, Anglia smalcu, u nas przeważa stosowanie masła.

Na spożycie tego czy innego tłuszczu wpływa przede wszystkim jego cena, ale także i pewne przyzwyczajenie. Używamy np. bardzo chętnie oliwy do majonezu, uważając go za luksusowe danie, a dodatek oliwy do masła przy smażeniu ryb wydaje nam się dziwny i niejako obniżający wartość potrawy, zupełnie niesłusznie.

Przy normalnym odżywianiu człowiek przeciętny potrzebuje 50 — 60 g tłuszczu dziennie.

Z tłuszczów zwierzęcych mamy w użyciu masło krowie, smalec wieprzowy, łój wołowy i barani, cenny jest bardzo tran rybi, zawierający rzadką a ważną witaminę D, niestety, z powodu swego swoistego smaku dający się użyć tylko jako środek kuracyjny.

MASŁO

Masło krowie składa się z kuleczek tłuszczu, pływających w mleku, które przez oddzielenie go od innych składowych części mleka i zbicie razem, stanowią jednolitą masę.

Zawartość wilgoci w maśle nie powinna przekraczać w świeżym 15,5%, w topionym 1%. W maśle solonym soli może być najwyżej 2%. Kolor masła śmietankowego powinien być jasnokremowy, lub słomkowy, topionego zaś od słomkowego do jasnobursztynowego, w całej masie masła jednakowy. Stężenie masła przy 15°C, giętkie, topionego miękkie. W przekroju masło śmietankowe powinno mieć powierzchnię gładką o słabym połysku, a wilgoć, o ile przy naciskaniu występuje, winna być przezroczysta, nie zaś mleczna, ani mętna.

Masło topione nie powinno mieć na spodzie osadu. Topienie się masła krowiego powinno następować przy 36°C, nie wyżej, jeżeli masło okazuje odporność na topienie powyżej tej temperatury, należy przypuszczać, że jest podfałszowane łojem.

Wartość masła zależy nie tylko od starannego wyrobienia, ale także od sposobu karmienia krów i przebywania ich w dobrych warunkach. Krowy karmione świeżą, nasłonecznioną paszą dają mleko bogatsze w witaminy niżli krowy źle żywione i trzymane w dusznych komórkach.

Masło robi się zazwyczaj nie z mleka, ale ze śmietanki lub śmietany, ponieważ kuleczki tłuszczu są tam bardziej zbliżone niż w mleku.

Ubijanie masła z mleka wymaga dużo trudu i jest mało wydajne.

W celu zabicia bakterii śmietankę, przeznaczoną na masła, można podgrzać do 90°C i szybko oziębić do 10—12°C.

Najsmaczniejsze i najwydajniejsze masło otrzymujemy z kwaśnej śmietany, bitej przy temperaturze 11—16°C na co nie powinno być potrzeba więcej czasu nad 30—45 minut. Po wyrobieniu masła należy je dwukrotnie przemyć i przegnieść w zimnej wodzie dla usunięcia reszty ciał białkowych i cukru, których obecność psuje smak i przyśpiesza psucie się masła. Wygniatamy też zbędną wodę i nadajemy masłu równą, gładką spoistość.

Masło krowie jest, zwłaszcza u nas, tłuszczem najcenniejszym, ale stosunkowo drogim i ulegającym w wysokiej temperaturze niekorzystnym zmianom, to też użytek masła do smażenia należy uznać za marnotrawstwo. W kuchni zamożniejszej można częściowo użyć masła do potraw, tam jednak, gdzie kupujemy je w małych ilościach, należy je wyłącznie stosować na surowo.

Jeżeli chcemy masło do przechowania przetopić, należy je włożyć w rondel czy garnek i wstawić w naczynie z gorącą wodą, która przy cienkim rondelku z masłem może mieć 40°C, przy grubym do 50°C. Szumowiny, zawierające sernik, należy zebrać, a czysty, jak oliwa, tłuszcz zlać z osadu, bądź w ciemne butelki, bądź w słoje porcelanowe. Światło dzienne źle wpływa na masło. Najlepsza temperatura do przechowywania masła jest 0 do + 4°C, czas krótszy można je przetrzymać przy + 7°C.

Złóż ofiarę na F. O. N.

Ogrodnictwo jako czynnik zdrowotny i społeczny dla mieszkańców miast

Zaprawdę życia ten
Nie strwonił marnie,
Kto kwiecie swoich niw
Z miłością garnie...

I w ludów wiosny dzień
Stanie ten śmiało,
Kto rzucił ziemi swej
Choć różę białą.

(Maria Konopnicka).

Zainteresowanie się ludzi ogrodnictwem istniało od najdawniejszych czasów. Już w historii starożytnej spotyka się niejednokrotnie wzmianki o zakładaniu wspaniałych ogrodów przez różnych możnych władców, szczególnie wśród narodów wschodnich. W Europie zachowały się nawet do obecnych czasów resztki i ślady ogrodów starych Rzymian.

Poprzez szereg wieków ogrodnictwo przeszło swój okres ewolucji. Początkowo ogrody posiadali wyłącznie królowie, magnaci i klasztory, z biegiem czasu także szlachta zakłada je koło swoich siedzib. W każdym razie posiadaczami ogrodów były tylko sfery uprzywilejowane, ogrodnictwo nie było ani powszechne, ani udostępnione dla wszystkich, uważano je za zbytek.

Dopiero w połowie XIX-tego wieku następuje zmiana zasadnicza, ogrodnictwo zostaje uspołecznione i niejako uludowione. Zarządy większych miast tworzą nowoczesne parki i place do zabaw ruchowych, z których w chwilach odpoczynku mogą korzystać wszyscy mieszkańcy, a szczególnie ludność najuboższa, ciężko pracująca.

W ostatnich czasach w ślad za rozwijającym się w ogromnym tempie przemysłem, rozwinęły się wielkie miasta. Liczba ludności miast wzrastała z dnia na dzień, a jednocześnie powstawały w gęstych skupiskach liczne bloki domów i tworzyły się ulice—tunele. W takich warunkach przy niewielkim dostępie światła i świeżego powietrza, oraz bez zieleni zdrowotność mieszkańców miast obniżała się zastraszająco, co odbijało się specjalnie na młodym pokoleniu.

Na zachodzie Europy: w Anglii, we Francji i w Niemczech zrozumiano już od dawna, że taki stan urbanistyki musi znaleźć inne rozwiązanie, wynikiem czego było budowanie na peryferiach miast całych kolonii domków z ogródkami. Prąd ten przedostał się także do nas i od kilkunastu lat we wszystkich większych miastach powstają na przedmieściach obszerne, nowe dzielnice, w których domy toną w zieleni, gdyż każdy z nich posiada swój własny ogródek. Zamieszkiwanie w oddzielnych domkach rodzinnych znów jest udostępnione raczej dla ludzi zamożnych. Uboższym jednak, nie posiadającym ziemi, stworzono możność korzystania z tzw. ogródków działkowych. Są to malutkie ogródki, zakładane jeden obok drugiego na krańcach miasta, które łączą się we wspólną kolonię. Ogródki te, nie będąc własnością ich czasowego posiadacza, są dzierżawą, ale tak długoletnią, że stają się niemal dożywotnie.

Pierwszym twórcą idei ogródków działkowych był dr Schreber z Lipska. Społeczne znaczenie ogródków działkowych jest ogromne. Mogą z nich korzystać ludzie ze wszystkich sfer, różnej zamożności i inteligencji, a więc: robotnicy fabryczni, rzemieślnicy, kupcy, urzędnicy różnych instytucji, nauczyciele, lekarze i cały szereg innych zawodów. Wszyscy ogarnięci jednakowym zapałem uprawy własnego ogródka, stykają się z sobą, znajdując wspólną płaszczyznę zrozumienia i zainteresowań.

Posiadanie ogródka własnego, lub działkowego staje się źródłem niewyczerpanej radości duchowej, zdrowia, a jednocześnie nawet i dochodu. Po ośmiogodzinnym dniu pracy w dusznym powietrzu, zamkniętych fabryk, biur, sklepów czy urzędów z jakąż przyjemnością każdy odda się zajęciom w swoim ogródku, które stanowić będą pewnego rodzaju wypoczynek i odprężenie dla nerwów.

Ruch i lekki wysiłek mięśniowy na świeżym powietrzu, nierzadko pod ożywczymi promieniami słońca, działają krzepiąco na cały organizm ludzki, a szczególnie na system nerwowy. Do czego przyczynia się także w dużej mierze obcowanie z pięknem natury, budząc jednocześnie i rozwijając poczucie estetyczne.

Ogródek staje się wdzięcznym polem do wykazania zamiłowań estetycznych właścicieli, które przejawiać się mogą w rozplanowaniu go jako całości, w odpowiednim doborze roślin i wreszcie w stałym utrzymywaniu wzorowego porządku. Jeśli ogródek znajduje się koło domu, stanowi on niejako przedłużenie mieszkania, w którym wszyscy członkowie rodziny, nie wyłączając dzieci, według swoich sił i upodobań znaleźć mogą zajęcie. Ubrani w wygodny, domowy strój, kopią, sadzą, pielęgnują ulubione drzewa, kwiaty i warzywa, zapoznając się stopniowo z coraz to nowymi gatunkami roślin, ich życiem, wymaganiami i sposobami uprawy. A w wolnych chwilach ogródek jest miejscem stworzonym dla rodzinnej sjesty, gdzie przyjemnie czas można spędzić.

Dobroczynny wpływ posiadania ogródków zaobserwowano specjalnie wśród rodzin robotniczych. Tam gdzie poprzednio ojciec spędzał czas wolny od zajęć przy kieliszku, lub kartach, obecnie poświęca wszystkie chwile ogródkowi, odkąd dostał go w swe posiadanie. Przestaje tracić pieniądze na alkohol, gdyż woli je przeznaczyć na dokupienie czegoś nawego do przyozdobienia ogródka.

A jakież znaczenie wychowawcze posiadają ogródki działkowe!

Dzieci sfer uboższych, których rodzice mają ogródki, zamiast uganiać się i włóczyć po ulicy, pracują nad upiększeniem swego kawałka ziemi, stykają się bezpośrednio z przyrodą, uczą się ją obserwować i rozumieć. Mają tu także wymarzone miejsce do zabaw na wolnym powietrzu, gdzie mogą wybiegać i wyskakać się dowoli. W większych kompleksach ogródków działkowych uwzględnia się zawsze pozostawienie pewnej wolnej przestrzeni, przeznaczonej na boisko dla dzieci, gdzie także niejednokrotnie urządza się po większych miastach półkolonie dla uboższej dziatwy.

W okresie nasilenia kryzysu gospodarczego, gdy mnożyła się z dnia na dzień ilość bezrobotnych, ogródki działkowe stały się prawdziwym dobrodziejstwem dla wielu z nich. A praca w ogródkach była nieraz jedynym wypełnieniem beznadziejności, nudy i zapomnienia, chciażby chwilowym w ciężkim położeniu. Praca taka niejednego bezrobotnego uratowała od załamania, wzbudzając w rozgoryczonym człowieku wiarę we własne siły, a dochód otrzymany z ogródka również nie był bez znaczenia.

Średnio zbiory z ogródka o powierzchni 300 metrów kwadratowych bywają następujące: 200 kg ziemniaków, 50 kg buraków, 50 kg marchwi, 25 kg pietruszki, 50 kg cebuli, 30 kg pomidorów, poza tym przez całe lato można mieć w wystarczającej ilości groszek, fasolę szparagową, rzodkiewkę, sałatę, a w sezonie — truskawki, maliny, porzeczki i agrest, jeśli krzewy są posadzone. Uzyskane owoce i warzywa, poza dochodem bezpośrednim, przynoszą także korzyść dla zdrowia, gdyż, mając je do rozporządzenia, mimo woli spożywa się ich więcej. Trzeba wziąć także pod uwagę, że dzięki odpadkom z warzyw jest niejednokrotnie możność utrzymania i wykarmienia różnych mniejszych zwierząt domowych np. królików.

Żyjemy w okresie rozkwitu i uprawiania wszelkiego rodzaju sportów. Dla ludzi młodych wszystkie sporty, które mogą sobie wybrać według upodobania, są dostępne, cóż jednak pozostaje dla osób starszych, które w młodości ćwiczeń żadnych nie uprawiały. Nie mogą oddać się sportom, wymagającym zbyt wielkiego wysiłku mięśni. Pozostaje więc im spokojna gimnastyka, jako jedna z możliwości ćwiczeń fizycznych.

Podkreślić tu należy, że właśnie praca w ogrodzie uważana być może za tą naturalną gimnastykę na świeżym powietrzu, zdrowszą od pokojowej, wyrabiającą sprawność muskułów. Kopanie, grabienie, podlewanie, motykowanie, przycinanie drzew, pielenie są to wszystko czynności, wymagające nieustannego nachylania się, podnoszenia rąk i całego szeregu innych ruchów, przy których oddech nasz staje się głębszy, a cyrkulacja krwi żywsza.

Praca ogrodnicza uprawiana w formie niemęczącej, pozwala na stałe zachowanie sprężystości całego ciała, elastycznych, żywych ruchów i zdrowej świeżej cery.

Pismo francuskie „Echo de Paris" przeprowadziło przed paru laty ankietę wśród swych czytelników na temat, jakie jest ulubione zajęcie ich poza zwykłą pracą zawodową. Przeważająca większość odpowiedzi głosiła, że ogrodnictwo jest tym zajęciem, które posiada największą ilość zwolenników.

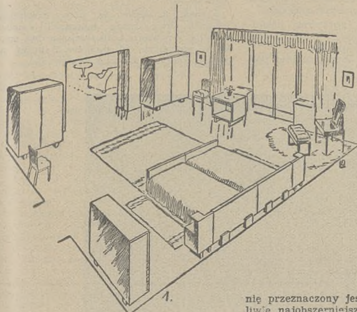
Jest to praca, dająca maksimum zadowolenia moralnego i rozrywka jednocześnie. Z jakiegokolwiek punktu widzenia rozpatrywać ogrodnictwo zawodowe, czy amatorskie, przyznać trzeba, że posiada ono ogromne znaczenie społeczne, uczy miłości do pracy na roli, a zarazem wzmacnia węzły, łączące ludzi z ziemią rodzinną i z krajem.

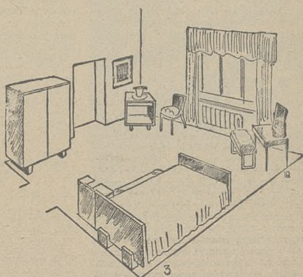
Inż. Janina Honczarenkowa

Pokój sypialny

Podaliśmy w naszym piśmie kolejno wszystkie meble potrzebne do sypialnego pokoju, a więc: szafa ubraniowa (Nr 42 Praktycznej Pani rok 1938); stolik nocny (Nr 44 P. P. r. 38); łóżko (Nr 45 P. P. r. 38); bieliźniarka (Nr 47 P. P. r. 38); stolik do sypialnego pokoju (Nr 2 P. P. r. 1939); toaletka (Nr. 8 P. P. r. 39); ławeczkę i krzesełko podamy niebawem.

Meble te są skomponowane według zasad nowoczesnych, a więc są ściśle konstrukcyjne i użytkowe. Nie ma na nich niepotrzebnych ozdób w rodzaju gzymsów, czy innych zbytecznych upiększeń.





Ilość mebli skomponowanych do sypialnego pokoju jest maksymalna, to znaczy, że więcej mebli w tym pokoju być nie powinno, może zaś być ich mniej, np. komuś niepotrzebna jest bieliźniarka, gdyż dużą szafę ubraniową podzielił pionową przegrodą na dwie części i w jednej zrobił półki na bieliznę. Może to się zdarzyć, gdy sypialnia przeznaczona jest dla jednej tylko osoby.

Podajemy trzy sposoby ustawienia mebli.

I. Duża sypialnia na dwie osoby, rozmiar pokoju około 5 × 6 metrów. W układzie tym chodzi o zwartość i symetrię.

Mamy tu wszystkie skomponowane do sypialni meble, a łóżko, stolik nocny i szafa ubraniowa wykonane są w podwójnych egzemplarzach.

W tym ustawieniu, łóżka są razem i dotykają szczytem swym ściany. Obok łóżek stoliki nocne. Na przeciwległej ścianie dwie szafy dla pana jedna, dla pani druga. Przy oknie stoi stolik, a w narożniku toaletka. Przy ścianie przeciwległej do okna stoi bieliźniarka.

II. Na drugim rysunku mamy inny układ sypialni dwuosobowej. Pokój ten ma około 4 × 5 metrów. Łóżka stoją tu wzdłuż ściany, przytykając do niej bokami, a do siebie szczytami. Przy łóżkach, na dwóch przeciwległych krańcach, stoliki nocne. Przy oknie stoi toaletka, przy ścianie przeciwległej do okna, szafa ubraniowa, a przy ścianie przeciwległej do łóżek, bieliźniarka. W układzie tym nie ma stolika.

III. Rysunek trzeci przedstawia sypialnię dla jednej osoby, rozmiar około 3½ × 4 metry. Mamy to łóżko, stolik nocny, szafę, stolik, toaletkę, ławeczkę przed toaletkę i krzesło. Łóżko stoi w kącie przeciwległym do okna. W kątach przy oknie z prawej strony toaletka, z lewej stolik. W kącie nawprost łóżka stoi szafa.

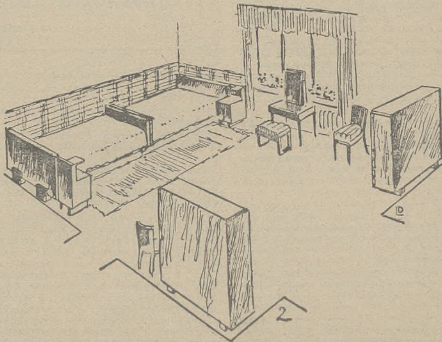
Sypialnia powinna być możliwie obszerna, gdyż człowiek spędza trzecią część życia śpiąc, a podczas snu najgłębiej oddycha, potrzebna więc jest duża ilość powietrza. Dobrze więc jest, gdy na sypialnię przeznaczony jest specjalny i to możliwie najobszerniejszy pokój.

Meble w sypialni niech będą wesołe, jasne, najlepiej jesion lub brzoza. Jeśli ktoś bardzo liczy się z kosztami, może kazać zrobić meble z sosny i użyć dykt sosnowych dobierając kawałki z piękną morą, w tym wypadku stolarz musi zastosować konstrukcję ramową, na którą nakleja się dyktę.

Ściany pokoju malujemy klejowo, na jeden kolor, w tonach pastelowych, jasnych wesołych. Kolor ogólny pokoju zwykle dobiera każda pani taki, w jakim jest jej do twarzy. Podamy tu kilka najbardziej pasujących do jasnego drzewa, a więc przede wszystkim perłowy. Jest on tym dobry, że pasują do niego różne kolory tkanin i ładnie na takiej ścianie wyglądają obrazy. Możemy też ścianę pomalować na jasnobłękitny kolor, seledynowy lub bladolila.

Tkaniny na meble oraz dywany i kilimy muszą ściśle pasować do koloru ścian. Przy perłowej ścianie damy tkaninę na meble i pokrycie łóżka błękitną lub zielonkawą. Przy błękitnej ścianie tkanina również błękitna, lecz może być nieco ciemniejsza od ścian, przy seledynowej ścianie tkanina również zielonkawa, przy ścianie bladolila, szaro-liliowa. Poza tym przy kolorowych ścianach zawsze może być tkanina perłowa. Tkanina na meble i łóżka powinna być taka sama, gdyż wtedy pokój wygląda mniej „negliżowo" niż przy białych, kapach. Najlepszą będzie tkanina lniana, lub lniano-wełniana zupełnie gładka, w rodzaju wileńskich lub ładowych. Należy nabywać te tkaniny w pewnych źródłach, aby nie mieć przykrych niespodzianek po praniu.

Na ścianie nad łóżkami możemy zawiesić tkaninę bardziej dekoracyjną, w jakiś wyraźniejszy wzór, w tonie tkanin mebło-



wych i ściany. Tkaniny ścienne też wybierzemy spośród ludowych lub ładowych.

Na podłodze kilimy też w tonie ogólnym pokoju, lecz mogą być nieco ciemniejsze od tkanin meblowych. Wzory należy wybierać jak najdrobniejsze i jak najprostsze, całość w kolorze jak najmniej pstra, tak, aby kolor tkanin i ścian grał główną rolę.

Na parapecie okna umieścimy kwiaty. Na ścianach parę grafik lub reprodukcji obrazów dobrych malarzy, a jeśli nas stać na to, zawiesimy obrazy oryginalne, ale tylko naprawdę artystyczne.

L. D.

Rękawiczki z kordonku

Kordonek do rękawiczek używamy cienki, przeważnie Nr 30. Może być biały, żółty lub popielaty, czarny, brązowy. Robimy łańcuszek takiej długości, aby można było owinąć nim rękę dookoła, łączymy obydwa jego końce i przesuwamy jeszcze raz rękę, aby się upewnić, czy nie jest zbyt ciasny, lub zbyt luźny.

1-szy rząd. Robimy 1 słupek, nawijając nitkę na szydełko jeden raz i od razu przeciągając ją przez wszystkie oczka, potem oczko w powietrzu, opuszczając jednocześnie jedno oczko w dolnym łańcuszku. Znowu taki sam słupek bez półsłupka i oczko w powietrzu itd. Otrzymujemy wzór w małe kratki. W ten sposób robimy 12 rzędów. W 13-tym rzędzie trochę z boku naszej rękawiczki, w tym miejscu, gdzie ma być duży palec należy zrobić 2 słupki w jednej kratce. Powtarzamy to samo co drugi rząd, przesuwając tylko te słupki (2 słupki w jednej kratce) każdy raz o jedno oczko naprzód od poprzednich dwóch słupków w jednej kratce. W ten sposób powstaje pionowy rząd 2 słupków, który przesuwa się do środka dłoni i jakby wskazuje granicę wielkiego palca. Takich rzędów należy zrobić 16 (8 i 8).

Duży palec. Od miejsca z dwoma słupkami odmierzamy 13 kratek, robimy 6 oczek w powietrzu i wkładamy szydełko w 14 kratkę, tj. pomiędzy dwa słupki. Znowu słupek i jedno oczko w powietrzu itd. dookoła wielkiego palca, który będzie miał 19 kratek w obwodzie. Długość należy odmierzyć podług palców. Palce zakańczamy półsłupkami i igłą przeciągamy nitkę na drugą stronę.

Teraz robimy środkową część rękawiczki pomiędzy wielkim palcem a pozostałymi 15 rzędów podług tego samego wzoru.

2-gi palec. Odliczamy 12 kratek, 4 oczka w powietrzu, szydełko wkładamy w 13 kratkę. Palec robimy tak jak poprzedni. Obwód palca 17 kratek.

3-ci palec. Odmierzamy 12 kratek, robimy 4 oczka w powietrzu (wypada to pomiędzy palcami), poprzednie 4 oczka w powietrzu chwytamy szydełkiem i robimy słupek, potem oczko w powietrzu (podług wzoru). Obwód palca średniego 20 kratek.

4 palec. 10 kratek odliczyć, 4 oczka w powietrzu, palce robić tak jak poprzednio. Szerokość — 18 kratek.

5 palec robimy w ten sam sposób na pozostałej części rękawiczki.

Po skończeniu palców rozpoczynamy mankiet.

1-szy rząd. Półsłupek, 8 oczek w powietrzu, 2 słupki wysokie, dwa razy nawijane, 2 oczka w powietrzu, znowu 2 słupki takie same. To się powtarza 6 razy.

2 rząd. Półsłupek, 7 oczek w powietrzu, jeden słupek (wysoki 2 razy nawijany) pomiędzy dwa dolne słupki, potem 2 słupki chwytamy tam, gdzie 2 oczka w powietrzu, 2 oczka w powietrzu i znowu 2 słupki w to samo miejsce, gdzie dwa poprzednie, następnie jeden słupek pomiędzy dwa dolne słupki, 7 oczek w powietrzu, półsłupek, 7 oczek w powietrzu i znowu słupki opisanym już sposobem.

3 rząd. 7 oczek w powietrzu, półsłupek, 7 oczek w powietrzu, 4 słupki, 2 oczka w powietrzu i 4 słupki itd.

4 rząd. 11 oczek w powietrzu (bez półsłupka), 5 słupków dwa oczka w powietrzu, 5 słupków i znowu 11 oczek w powietrzu itd.

5 rząd. 10 oczek w powietrzu, 6 słupków, dwa oczka w powietrzu, 6 słupków, 10 oczek w powietrzu itd.

6 rząd. 5 oczek w powietrzu, półsłupkiem chwytamy dwa poprzednie luźne łańcuszki, 5 oczek w powietrzu, 7 słupków opisanym wyżej sposobem, 2 oczka w pow., 7 słupków, znowu powtarzamy 5 oczek w pow., półsłupkiem chwytamy luźne łańcuszki dolne, 5 oczek w powietrzu itd.

7 rząd. 7 oczek w powietrzu, 8 słupków, dwa oczka w powietrzu, 8 słupków, 7 oczek w pow. itd.

8 rząd. 6 oczek w pow., 9 słupków, 2 oczka w pow., 9 słupków, 6 oczek w powietrzu itd.

9 rząd. 3 oczka w pow., półsłupek (chwyta dwa luźne łańcuszki dolne), 3 oczka w powietrzu, 10 słupków, dwa oczka w powietrzu, 10 słupków, 3 oczka w pow., półsłupek, 3 oczka w pow. itd.

Następne rzędy robimy na wzór dolnych, powiększając liczbę słupków w każdym rzędzie o 2 i zmniejszając liczbę oczek w powietrzu pomiędzy słupkami. Mankiet może być dowolnej wielkości. Na tym kończymy naszą rękawiczkę.

Z. P.

Objaśnienie do koronki i wstawki

na stronie 29-ej

KORONKA

Kordonek M.E.Z. Nr 100, szydełko Nr 13.

Zaczynamy jak wskazano na rysunku łańcuszkiem 40 oczek i, śledząc wzór bez trudności robotę wykonywamy, począwszy od strzałki.

Linie proste oznaczają łańcuszek, którego ilość oczek wskazana jest cyfrą łacińską.

Linie faliste oznaczają słupki, których wielokrotność jest wskazana cyfrą rzymską, np. słupek podwójny oznaczony jest II, słupek potrójny cyfrą III.

Dla ułatwienia pierwszy rząd opiszemy: 4 ocz., 4 ocz., potrójny słupek w pierwsze oczko tego rzędu, 4 ocz., 2 podwójne słupki, 4 ocz., 2 podw. sł., 4 ocz., 2 podw. sł., 4 ocz., 2 podw. sł., 4 ocz., 2 podw. sł., 4 ocz., 2 podw. sł., 4 ocz. Do następnego rzędu przechodzimy łańcuszkiem o 4 oczkach i jak wskazane robimy w dalszym ciągu podwójny słupek, 10 ocz wpinamy w pierwsze oczko poprzedniego rzędu, 5 ocz. dzierganych o utworzoną pętlę, pikot (5 ocz. wpinamy w pierwsze oczko) 5 ocz. dzierganych, i w dalszym ciągu 4 ocz., 2 podwójne słupki i td.

Gdy dochodzimy do końca podanego wzoru, powtarzamy od pierwszego rzędu.

Mariog.

WSTAWKA

Zaczynamy łańcuszkiem 20 oczek i, stosując te same znaki jak w wyżej opisanej koronce, robimy wstawkę według podanego wzoru, postępując w kierunkach od strzałki, stanowiącej punkt wyjścia.

Pierwszy rząd: 4 ocz., 4 ocz., potrójny słupek, wpinany w pierwsze tego rzędu, 2 podwójne słupki w czwarte oczko łańcuszka, 4 ocz., 2 podw., słupki, 4 ocz., 2 podw. sł., 4 ocz., 2 podw. sł., potrójny słupek w ostatnie oczko łańcuszka, 4 ocz., podwójny słupek w te same ostatnie oczko łańcuszka, łańcuszkiem o 4 oczkach przechodzimy do następnego rzędu, który według wzoru dalej wykonywujemy.

Po dojściu do końca podanego wzoru powtarzamy od pierwszego rzędu.

Mariog.

Warunki przyjęcia do szkół rzemieślniczych, kształcących w przemyśle wojennym

Przy wielu fabrykach państwowych i prywatnych oraz przy parkach wojskowych zostały uruchomione szkoły zawodowe o typie gimnazjów mechanicznych i elektrycznych oraz fabryczne dzienne szkoły dokształcające zawodowo.

Ponieważ w praktyce podania o przyjęcie do tych szkół nadsyłają kandydaci, nie odpowiadający żadnym warunkom, wzgl. kierują je niewłaściwie do instytucyj centralnych, które tych spraw nie załatwiają, podaje się do ogólnej wiadomości, że: I. podania o przyjęcie na uczni powinny być kierowane do tych zakładów, przy których n/w. szkoły istnieją; II. podania należy składać w terminie od 1 kwietnia do dn. 10 maja roku przyjęcia; III. wymagane od kandydatów na uczni warunki są następujące: 1) obywatelstwo polskie; 2) wiek ukończonych lat od 15 do nieprzekroczonych w dniu 1.VIII roku przyjęcia 16 lat i 6 miesięcy; 3) ukończenie 7, względnie 6-klasowej szkoły powszechnej, lub wykształcenie równorzędne; 4) złożenie do szkoły podania wraz z krótkim własnoręcznie napisanym życiorysem, do którego należy dołączyć: a) świadectwo ukończenia 7, wzgl. 6-klasowej szkoły powszechnej. W wypadku, gdy kandydat kończy szkołę powszechną w roku przyjęcia, ostatnią cenzurę półroczną ze szkoły (odpis); b) świadectwo ze szkoły zawodowej, o ile kandydat uczęszcza lub uczęszczał do takiej szkoły (odpis); c) metrykę urodzenia kandydata (odpis); d) dowód obywatelstwa polskiego rodziców lub kandydata, wzgl. zastępcy, stwierdzający złożenie podania o wydanie dowodu obywatelstwa (odpis); e) pisemne oświadczenie rodziców, wzgl. prawnego opiekuna kandydata o znajomości warunków, w jakich uczeń, po ewentualnym przyjęciu do zakładu, będzie się szkolił oraz zgodę na odbycie przez ucznia praktyki (warunki poda zakład); f) zobowiązanie rodziców, wzgl. prawnych opiekunów, że w razie zapotrzebowania syna (wychowanka) po wyzwoleniu na czeladnika, oddadzą go do służby ochotniczej w wojsku, wzgl. pozostawią w wojsku w charakterze podoficera zawodowego w grupie specjalistów.

IV. Podania, wniesione po terminie, wzgl. bez któregokolwiek z załączników, mogą być nierozpatrzone.

V. Kandydaci na uczni są poddawani badaniom lekarskim, egzaminowi sprawdzającemu, przy czym pierwszeństwo w przyjęciu, przy innych warunkach równych, mają w następującej kolejności synowie:

1) niezamożnych pracowników zakładu, względnie sieroty; 2) niezamożnych pracowników zakładów właściwego kierownictwa, departamentu, wzgl. sieroty; 3) sieroty po poległych żołnierzach; 4) inwalidów wojennych; 5) sieroty odznaczonych krzyżem Virtuti Militari, krzyżem i medalem niepodległości, krzyżem walecznych i zasługi; 6) sieroty po żołnierzach służby stałej, pracownikach właściwego kierownictwa, dowództwa, departamentu i państwowych; 7) niezamożnych uczestników walk o niepodległość, wzgl. sieroty.

Podania, dotyczące przyjmowania uczni, kierowane inaczej, w szczególności do władz centralnych, nie będą rozpatrywane.

Kandydaci, ubiegający się o przyjęcie do szkół rzemieślniczych przy fabrykach państwowych, a posiadający powyższe warunki przyjęcia, mogą składać podania wraz z odpisami wymienionych dokumentów (tylko pisemnie) do dyrekcji niżej wymienionych szkół:

A. GIMNAZJA ZAWODOWE

Prywatne 3-letnie gimnazja mechaniczne:

1) PWU przy Fabryce Karabinów w Warszawie, 2) PWU przy Fabryce Broni w Radomiu, 3) PWU przy Fabryce Amunicji w Skarżysku, 4) PWU przy Fabryce Amunicji w Dąbrowie Bór, 5) Państw. Zakł. Tele- i Radiotechn. w Kazimierzu Dolnym, 6) Południowych Zakładów w Stalowej Woli i 7) Męskie Gimn. Mech. Podlaskiej Wytwórni Samolotów (Biała Podlaska).

B. DZIENNE SZKOŁY DOKSZTAŁCAJĄCE ZAWODOWE

Prywatne dzienne męskie szkoły dokształcające zawodowe, przy:

1) Państw. Zakł. Tele- i Radiotechn. w Warszawie, 2) Warsztatach Portowych Mar. Wojennej w Gdyni, 3) Zbrojowni w Warszawie, 4) Zakł. Amunic. „Pocisk" S. A. w Warszawie, 5) Wytwórni Polsk. Zakł. Optycznych w Warszawie, 6) Tow. Starachowieckich Zakł. Górn. S. A. w Starachowicach, 7) Państw. Zakł. Inż. — Fabryka w Ursusie, 8) Państw. Zakł. Inż. — Fabryka w Warszawie, 9) Państw. Zakł. Lotn. — Wytwórnia Płatowców w Okęciu-Paluch, 10) Państw. Zakł. Lotn. — Wytwórnia Silników w Okęciu w Warszawie, 11) Wytwórni „Avia" w Warszawie, 12) Wojskowym Parku Lotniczym — Warszawa-Okęcie, 13) Wojskowym Parku Lotniczym — Kraków, 14) Wojskowym Parku Lotniczym — Poznań, 15) Wojskowym Parku Lotniczym — Toruń, 16) Wojskowym Parku Lotniczym — Lida, 17) Wojskowym Parku Lotniczym — Lwów, 18) Wojskowym Parku Lotniczym — Dęblin, 19) Południowych Zakładach w Stalowej Woli.

Co radzi nasz lekarz

Prenumeratorka — Kraków.

Mimo najlepszych chęci, nie zawsze możemy spełnić życzenia naszych Prenumeratorek. W niektórych wypadkach rada na odległość może szkodę wyrządzić. Szanowna Pani, jako mieszkanka dużego miasta, może zawsze gdy trzeba zasięgnąć rady fachowego lekarza, a właśnie choroby przewodu pokarmowego należą do tych cierpień, które wymagają naocznego stwierdzenia stanu chorego przez lekarza. Najlepiej poradzić może tu lekarz, który leczył Szanowną Panią od początku choroby.

Mimoza.

Leczenie klimatyczne to najpewniejszy środek dla wzmocnienia i uodpornienia dziecka. Rabka, Iwonicz, Rymanów najbardziej wskazane tak ze względu na swe położenie, jak i specjalne urządzenia dla leczenia dzieci. Hartowania zimną wodą nie radzimy obecnie zaczynać, a nawet i w lecie trzeba rozpocząć nacierania wodą letnią nie zimną i stopniowo przejść do wody o temperaturze pokojowej. Małe dzieci ze względu na większą niż u dorosłych skłonność do utraty ciepła, zwykle źle znoszą zbyt zimną wodę.

Pani X.

Pyta szanowna Pani o leczenie zgrubiałych kostek śródstopia po stronie dużego palca. Zgrubienia te są przeważnie natury artretycznej; może Szanowna Pani zechce, przed poddaniem się ewentualnemu zabiegowi operacyjnemu, przeprowadzić kurację domową wskazaną w numerze 8-mym „Prak. Pani" z b. r., w artykule p. t. „Pielęgnowanie nóg. We Lwowie jest kilka zakładów ortopedycznych, do których mogłaby się Pani zwrócić o potrzebne informacje przed zabiegiem. Pamiętam jedynie adres jednego z zakładów, wobec czego nie mogę go Szanownej Pani w piśmie podawać, gdyż wyglądałoby to na reklamę. Każda apteka poda Pani żądane adresy.

Pani Helenie D.

W okresie karmienia niemowlęcia piersią, a zwłaszcza w ciągu pierwszych kilku miesięcy normalnym objawem jest niewystępowanie periodu. Nie świadczy to o żadnych zaburzeniach w narządzie kobiecym. Najprawdopodobniej regularność ukaże się niedługo. W czasie jej trwania nie trzeba przerywać karmienia dziecka, choćby reagowało na nią niedyspozycją żołądkową i niepokojem. Objawy te będą przemijające.

Pani Z. T.

2 — 3 leukocyty w polu widzenia znaleźć można nawet w moczu zdrowego człowieka, a zwłaszcza w moczu kobiety lub dziewczynki, gdyż ze względu na budowę istnieje u tych ostatnich większa łatwość przedostania się do moczu leukocytów z pochwy. Niech więc Szanowna Pani nie martwi się stanem córeczki. O ile po jakimś czasie zechce Pani znowu dać mocz dziecka do analizy, trzeba Małą bardzo dokładnie podmyć. W diecie unikać trzeba nadmiaru białka i ostrych przypraw.

Śledzie

Rozdział IV

PASTY I MASŁA ŚLEDZIOWE

Pasty i masła śledziowe, wykonane według poniżej podanych przepisów, nadają się tak na wykwintne kanapki jak i do smarowania chleba zamiast masła, smalcu lub marmolady.

1. Masło śledziowe:

12 dk masła, 1 pocztowy śledź.

Wypłukać śledzia, oczyścić ze skóry i ości, posiekać drobno, utrzeć w misce na masę, dodając po trochu masła, po czym przetrzeć przez sito i oziębić.

2. Masło śledziowe inaczej:

Trzy śledzie, 10 dk masła, 5 jaj na twardo.

Obrać śledzie, przepuścić przez maszynkę razem z żółtkami, następnie utrzeć z masłem i przetrzeć przez sito.

3. Siekanka śledziowa:

5 śledzi, 2 łyżki oliwy, 2 cebule, szczypta pieprzu.

Śledzie, wymoczone i obrane z ości, przepuścić z cebulą przez maszynkę do mięsa, dodać oliwę i pieprzu do smaku, wymieszać.

4. Pasta do kanapek:

1 śledź pocztowy, 2 jaja na twardo, 10 dk szynki, mała cebula, 10 dk bryndzy, 5 dk masła, łyżka oliwy, łyżka musztardy, szczypta papryki.

Oczyścić śledzie i przepuścić przez maszynkę wraz z szynką, jajkami i cebulą. Masło utrzeć z oliwą i musztardą, zmieszać obydwie masy, doprawiając do smaku papryką.

5. Pasta z mleczy:

Mlecze z 3 śledzi, łyżka masła deserowego, szczypta papryki.

Zdjąć z mleczy skórkę i utrzeć je. W donicy utrzeć masło, dodać utarte mlecze i papryki do smaku, dobrze wymieszać.

6. Pasta z mleczy z cebulą:

Z 4-ch śledzi mlecze, łyżka masła, czubata łyżeczka tartej cebuli.

Mlecze utrzeć, usuwając błonę, dodać masła i ucierać trzymając talerz w cieple, gdy utworzy się jednolita masa dodać cebulę, wymieszać i odstawić do zimna.

7. Krem śledziowy:

2 pocztowe śledzie, 12 dk słoniny z gotowanej szynki, 1 cebula, szczypta pieprzu.

Wymyte śledzie obrać z ości i skóry, posiekać bardzo drobno z cebulą i słoniną, dodać pieprz i wymieszać.

8. Masło śledziowe z żółtkami:

3 śledzie, 10 dk masła, 5 żółtek na twardo. Łyżka musztardy.

Śledzie, wymoczone przez 5 godzin, obrać i zemleć wraz z żółtkami na maszynce, masło utrzeć z musztardą. Wymieszać obie masy razem. Można dodać trochę szczypiorku drobno siekanego.

9. Masło śledziowe:

1 duży śledź, 10 dk masła.

Śledź wędzony obrać z ości i skóry, kilkakrotnie przepuścić przez maszynkę do mięsa. Masło utrzeć, zmieszać ze śledziem i ucierać jeszcze kilka minut, aż utworzy się jednolita masa.

10. Pasta śledziowa z szynką:

10 dk masła, 2 jaja na twardo, 2 łyżki oliwy, łyżka musztardy, 10 dk szynki, 10 dk kiełbasy, 10 dk ostrego sera, 1 duży śledź.

Masło utrzeć z oliwą i musztardą. Obranego śledzia wraz z szynką, kiełbasą, serem i jajami przepuścić przez maszynkę do mięsa. Zmieszać obie masy i dobrze utrzeć.

11. Pasta śledziowa z musztardą:

1 śledź, 4 jaja na twardo, łyżka musztardy, łyżka masła, łyżka siekanych korniszonów.

Obrać śledzie i wraz z jajami przepuścić przez maszynkę do mięsa. Masło utrzeć, dodając musztardę, poprzednią masę i pieprz, wszystko utrzeć w donicy na pulchną masę.

Gimnastyka poranna

IX.

1. Marsz dookoła pokoju na czworakach. Prawa ręka do przodu wraz z lewą nogą, lewa ręka z prawą nogą. Przemaszerować 24 kroki



Ćwicz. 2.

2. Stanąć w pozycji zasadniczej. Ramiona wzniesione do poziomu. Ćwiczyć skręty tułowia. Na raz — skręt w lewo, na dwa — powrót do postawy pierwotnej, na trzy — skręt w prawo, na cztery — powrót do postawy pierwotnej. Głowę skręcać wraz z tułowiem. Wykonać 8 razy.

3. Oprzeć się rękami o poręcz krzesła. Ćwiczyć podskoki z wyrzutem nóg do boku. Na raz — wyrzut lewej nogi w bok i podskok lekki na prawej, na dwa — lewa powraca do normalnej pozycji i wykonuje podskok, prawa zaś zostaje wyrzucona do boku. Ruch płynny, bez zatrzymań. Wykonać 12 razy.



Ćwicz. 4.

4. Położyć się przodem. Ująć oburącz za stopy i ćwiczyć skłony do tyłu. Na raz — skłon tułowia do tyłu, na dwa — skłon pogłębić, na trzy i cztery — powrócić wolno do pozycji wyjściowej. Przećwiczyć 6 razy.

5. Stanąć w rozkroku. Wyciągnąć lewe ramię do poziomu, prawe w skos do tyłu. Ćwiczyć naprzemianstronne wymachy w przód i w tył. Na raz — wymach lewego ramienia do tyłu a prawego do przodu. Na dwa — na odwrót. Wykonać 12 razy, starając się, by wymachy były jak najobszerniejsze.



Ćwicz. 5.

6. Położyć na ziemi dużą i grubą książkę, małą poduszkę lub coś w tym guście. Stanąć z boku i ćwiczyć boczne skoki ponad nią. Na raz — mały podskok w miejscu, na dwa — drugi taki sam podskok, na trzy — skok w bok a zarazem w górę ponad przeszkodą, na cztery — lądowanie lekkim półprzysiadem. To samo w drugą stronę. Wykonać 6 razy. W czasie ćwiczeń ręce złożone na biodrach.

7. Stanąć w pozycji zasadniczej. Ćwiczyć wspięcie na palce wraz z podnoszeniem obu rąk bokiem do poziomu. Na raz — wspięcie na palce i uniesienie rąk. Na dwa — opuścić się na całe stopy i opuścić ręce. Wykonać 10 razy.



Ćwicz. 8.

8. Położyć się na plecach. Wznieść nogi i tułów w górę podparłszy biodra rękami. Ćwiczyć tak zwany „rower". Na raz — skurczyć lewą nogę a prawą wyprostować, na dwa skurczyć prawą a wyprostować lewą. Wykonywać ruchy rytmicznie i miękko. Przećwiczyć 10 razy.

9. Przejść do normalnej pozycji leżącej. Ramiona spoczywające początkowo wzdłuż tułowia przenieść wolnym ruchem do tyłu, następnie znów do przodu. Oddychać głęboko, równomiernie. Wykonać 8 razy.

10. Marsz doookoła pokoju. 4 kroki na palcach, następnie 4 na piętach. Razem 40 kroków.

Tygodniowy jadłospis

I.

NIEDZIELA.

Obiad:

Rosół z kury z pasztecikami z móżdżku.
Potrawa z kury z pieczarkami i ryżem.
Polędwica pieczona z młodą marchewką i makaronem.
Szarlotka z rabarbarem.

Wieczerza:

Polędwica zimna z sałatą.

PONIEDZIAŁEK.

Obiad:

Krupnik na mięsie z suszonymi grzybkami.
Makaron zapiekany z szynką.
Kotlety cielęce siekane z kalarepką.
Galaretka z pomarańczy.

Wieczerza:

Kotlety z obiadu w sosie z kaparami i kaszką krakowską.

WTOREK.

Obiad:

Kapuśniak na wieprzowych żeberkach z grochem na sypko.
Omlet ze szpinakiem. Antrykot z sałatą ziemniaczaną lub zieloną.
Budyń czekoladowy z szodonem.

Wieczerza:

Parówki w sosie chrzanowym.

ŚRODA.

Obiad:

Zupa szczawiowa, w każdym talerzu jedno jajko sadzone. Suflet z sera tartego. Pieczeń cielęca z sałatą z cykorii. Kisiel migdałowy.

Wieczerza:

Pieczeń cielęca na zimno albo potrawka z cielęciny w cytrynowym sosie.

CZWARTEK.

Obiad:

Pomidorowa czysta z ptysiowymi kulkami.
Pierożki z kapustą.
Klops z buraczkami. Kompot mieszany.

Wieczerza:

Zimny klops, ziemniaki w mundurach z masłem.

PIĄTEK.

Obiad:

Barszcz zabielany z ziemniakami lub fasolą. Smażone filety z dorsza. Kremik cytrynowy.

Wieczerza:

Makaron z sosem grzybowym.

SOBOTA.

Obiad:

Zupa neapolitańska.
Ryż zapiekany z wątróbkami z drobiu.
Befsztyk.
Naleśniki z sokiem.

Wieczerza:

Karp na szaro.

II.

NIEDZIELA.

Obiad:

Zupa szczawiowa z ziemniakami.
Pekeflejsz domowy z tartym grochem.
Galareta pomarańczowa.

Wieczerza:

Zimny pekeflejsz, sałata ziemniaczana.

PONIEDZIAŁEK.

Obiad:

Rosół z makaronem.
Sztukamięsa, sos musztardowy.
Grzybek z marmoladą.

Wieczerza:

Pierożki z mięsa wołowego.

WTOREK.

Obiad:

Zupa z fasoli. Schab z kapustą.
Kisiel żurawinowy.

Wieczerza:

Zimny schab, sałata z buraków i jabłek, lub czerwonej kapusty.

ŚRODA.

Obiad:

Barszcz czysty z kiełbasą i ziemniakami. Zrazy zawijane z czarną kaszą.
Kompot z suszonych śliwek i rabarbaru.

Wieczerza:

Kluseczki z serem.

CZWARTEK.

Obiad:

Grochówka z wędzonką i grzanki.
Klops z buraczkami.
Kompot z surowych pomarańczy.

Wieczerza:

Zimny klops, sałata z ziemniaków z ogórkiem kwaszonym i szczypiorkiem.

PIĄTEK.

Obiad:

Kaszka na grzybowym smaku.
Smażone filety z dorsza z kwaszoną surową kapustą.
Grzybek z konfiturą.

Wieczerza:

Pierogi leniwe.

SOBOTA.

Obiad:

Zupa ogórkowa z ziemniakami.
Duszona fasola z wieprzowiną.

Wieczerza:

Jajka faszerowane, szpinak.

Kwietniowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w Nr 15 „Praktycznej Pani").

KWADROGRAF Nr 7

ułoż. p. Hanna Żołędowska, Sosnowiec.

W kwadracikí rysunku wpisać poziomo 8 wyrazów czteroliterowych i 2 dwuliterowe. Litery oznaczone na rysunku cyframi dadzą rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1) Czapka żołnierza francuskiego. 2) Śmierć inaczej. 3) Imię żeńskie. 4) Ciężka choroba dziecięca. 5) Łańcuch górski w Europie. 6) Koryto rzeki. 7) Dochód inaczej. 8) Metal. 9) Bożek egipski. 10) Rzeka w Italii.

KRYPTOGRAM Nr 8

Z każdego z niżej podanych 16 wyrazów wybrać po 3 sąsiadujące litery, które dadzą aktualne rozwiązanie.

1. Państwo
2. Stworzenie
3. Adela
4. Mokradło
5. Demokrata
6. Ryczałt
7. Neptun
8. Orzechy
9. Przeciwnik
10. Parostatek
11. Słowianie
12. Boją się (tak jak 1 wyraz)
13. Zwiędły
14. Dykta
15. Matura
16. Roman

ZEGARÓWKA Nr 9.

ułoż. p. Halina Trzoskowa, Gdynia.



Posuwając się od kratki oznaczonej w kierunku ruchu wskazówek zegara co pewną ilość liter, należy odczytać rozwiązanie, którym jest staropolskie przysłowie.

Uwaga: Powyższymi zadaniami zamykamy Konkurs kwietniowy. Przypominamy, że termin nadsyłania rozwiązań upływa 15 maja br. Wyniki zostaną ogłoszone w Nr 23 a w międzyczasie od Nr 20 poczniwszy ogłosimy zadania majowe. Rezultaty marca ukażą się w Nr 19 „Praktycznej Pani".

KUPON Nr 3 KWIETNIOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"

Odpowiedzi ogrodnicze

OBSADZANIE GROBU BLUSZCZEM

Odpowiedź dla „B. K. Ostrów Wlkp.".

Bluszcz przyjmuje się bardzo łatwo, szczególnie w miejscach cienistych. Można go sadzić na wiosnę, wybierając jako sadzonki kilkucentymetrowe kawałki pędów z wypustkami korzonków, które co pewną odległość na łodygach bluszczu występują.

Świeżo posadzone sadzonki chronić przed słońcem, dopóki się nie zakorzenią i dużo podlewać, można im na razie dać małe paliki i poprzywiązywać.

Lepsze rezultaty dałoby sadzenie sadzonek już ukorzenionych, które powinno się było podczas zeszłego lata przygotować, umieścić w doniczkach dla zakorzenienia, przetrzymać przez zimę, a na wiosnę posadzić na stałe, rozmieszczając dość gęsto po całym grobie.

PRZYCINANIE BUKSZPANU

Odpowiedź dla „B. K. Ostrów Wlkp.".

Obecnie wiosną powinny być szpalerki z bukszpanu poprzycinane. Ażeby czynność ta była równo i starannie wykonana, należy przygotować sobie sznur przywiązany do dwóch palików, który rozciąga się na żądanej wysokości wzdłuż szpalerku i trzymając się linii prostej, tnie się równo specjalnymi nożycami ogrodowymi. Po przycięciu góry, obrównywa się jeszcze boki szpalerku, przykładając odpowiednio sznur w taki sam sposób.

PEONIA NIE KWITNIE

Odpowiedź dla „B. K. Ostrów Wlkp.".

Jest to objaw, który zdarza się nawet dość często, a wpłynąć na zanik kwitnienia może kilka przyczyn. Na ogół peonie są dość wrażliwe na przesadzanie i zwykle co najmniej 2 lata nie kwitną, zanim dobrze zadomowią się na nowym miejscu. Poza tym szkodzi peoniom zbyt głębokie posadzenie, wówczas przestają kwitnąć nieraz nawet i przez kilka lat.

Zbyt mało pożywna ziemia, dłuższy czas niezasilana, lub za wilgotne miejsce, które wybrano peoniom, mają także powodować brak ich zakwitania.

Należy więc zbadać jaka z wyżej wymienionych przyczyn mogła spowodować zaprzestanie kwitnienia i postarać się ją usunąć.

NISZCZENIE CHWASTÓW

Ręczne niszczenie chwastów w alejach, na drogach, placach, kortach itp. jest kłopotliwe i zresztą kosztowne. Uniknąć tego można stosując preparat pn. Niszczychwast Klawe, który jest tani i posiada własności całkowitego niszczenia korzeni chwastów, to też giną one całkowicie i nie odrastają.

ZWALCZANIE SZKODNIKÓW DONICZKOWYCH

Do niszczenia wszelkiego rodzaju szkodników jak białe robaczki, pchlice, dżdżownice itp. b. dobrym okazał się specjalny preparat Geosan Klawe, który dla roślin jest zupełnie nieszkodliwy, dla szkodników natomiast zabójczy.

RACJONALNE ZASILANIE ROŚLIN DONICZKOWYCH

Bardzo dobrym, pełnowartościowym pokarmem dla kwiatów okazał się **Kwiatorost w tabletkach Klawe.** Zasilanie przeprowadza się od wiosny (1 tabl. na 1 l. wody) co 7—10 dni. Nawóz ten, oprócz azotu, fosforu i potasu zawiera również specjalne sole wpływające na prawidłowy wzrost i piękne kwitnienie roślin.

WIOSENNE I LETNIE NAWOŻENIE ROŚLIN

Do zasilania roślin ogrodowych b. dobrymi okazały się mieszanki nawozowe: **Warzywin Klawe, Drzeworost Klawe, Kwiatorost Klawe i Różorost Klawe.** Oprócz podstawowych składników (azotu, potasu i fosforu), zawierają one również specjalne sole odżywcze, wpływające na dobry rozwój, kwitnienie i owocowanie.

UPRAWA MELONÓW I ARBUZÓW W GRUNCIE

Odpowiedź dla M. R.

Arbuzy wymagają do wzrostu znacznie większej ilości ciepła niż melony tak że właściwie w naszych warunkach klimatycznych mogą być uprawiane tylko w inspektach.

Wyjątkowo zdarza się, że lokalne warunki stwarzają miejsce specjalnie osłonięte i zaciszne, a wystawione jedynie na południe, gdzie operacja słoneczna jest nadzwyczaj silna. Wówczas można by tam spróbować posadzić arbuzy.

Nie wysiewa się ich wprost do gruntu, a trzeba wysadzać podhodowane roślinki w doniczkach. Nasiona wysiewa się do doniczek w kwietniu na 30 dni przed wysadzeniem do gruntu. Doniczki można trzymać w mieszkaniu na południowym oknie.

Praktykuje się czasem sadzenie rozsady arbuzów na stosach kompostowych w bardzo ciepłym miejscu.

Melony można uprawiać w gruncie, ale wybiera się na ten cel tylko specjalne odmiany. Odmiany inspektowe nie wszystkie będą rosły w gruncie.

Jeśli rozporządzamy odmianami gruntowymi, to możemy je po połowie maja wysiewać wprost do gruntu, w razie chłodów młode roślinki okrywa się specjalnymi kołpaczkami koszykowymi, lub z tektury.

Ziemia, przeznaczona pod melony powinna być jeszcze jesienią wynawożona, a na wiosnę linie, gdzie ma się wysiewać melony, trzeba zaprawić kompostem i uformować wałki, na których przez środek wzdłuż umieszcza się nasiona, zagłębione do 1 cm w ziemi. Odległości między liniami melonów daje się 150 cm.

Znacznie wcześniejsze owoce otrzymamy, gdy tak samo, jak u arbuzów, wyhodujemy rozsadę w doniczkach i następnie młode roślinki, mające 3—4 listki po wybiciu z doniczek z całymi bryłami ziemi, posadzimy ostrożnie do gruntu co 1½ metra roślinę od rośliny.

Do odmian ściśle gruntowych należą Kujawiak i Dębówka, ta ostatnia odmiana jest specjalnie godna polecenia, odznacza się bowiem wybitnym aromatem i doskonałym smakiem, oryginalną cechą tej odmiany jest miąższ barwy jaskrawoczerwonej.

Inż. Janina Honczarenkowa

Jak urządzić wnętrze

Pani H. B. Gradowice.

Ściany w pierwszym pokoju mogą być w odcieniu niebieskawym, lub zielonawym, w drugim jasnokremowe. Brokatu na boki dekoracji okiennej nie radzę — w tym pokoju wypadnie całość zbyt ponuro. Raczej gładki welwet, lub coś z nowoczesnych lnianych tkanin.

Pani W. K. Rybaczowice.

Radziłabym przede wszystkim zlikwidować łóżko i kanapkę na korzyść tapczana, a na wypadek przyjazdu jakiegoś gościa mieć raczej rozkładankę, która mniej zabiera miejsca. Do tej aplikacji głuszca na czarnym tle oraz kilimka ze słonecznikami wybitnie nie mam zaufania. Może by raczej je zlikwidować. Narzuty w cenie 55 zł samodziałowe, b. ładne można dostać w Centrali Przem. Lud. Warszawa Tamka 1. Radziłabym barwne kolorowe firanki z imitacji markizety (w każdym sklepiku) i taką samą zasłonę w parawanie. Etażerkę można by zlikwidować na korzyść półki niskiej, dostawionej do tapczana, o czym kiedyś w swoim artykule pisałam. Jeżeli da się przemalować pokój na gładko, przy okazji bardzo radziłabym to zrobić, na kolor „słoneczny" coś w rodzaju jasnego pomarańczowo-żółtego. Na podłogę, zamiast linoleum, można dać po prostu tak tani chodnik papierowy, imitujący linoleum. Piękne to nie jest, ale trzeba sobie jakoś radzić. Co do ławek w klasie, to nie umiem Pani nic poradzić, gdyż na tych rzeczach nie znam się wcale.

Pani I. Piotr. Dąbrowa Górn.

Może najlepiej było by jednak, żeby Pani, chcąc się utrzymać w granicach niewielkiego wydatku poszukała sobie w poprzednich numerach Prakt. Pani odpowiednich mebli i kazała je wykonać stolarzowi w jasnym drzewie niefornirowanym. W takich warunkach będzie Pani mogła, oszczędzając na meblach, które zyskają tylko przez to, że będą odmienne od fabrycznych szablonów i pogodne, kupić dwa tapczany dla siebie i męża, dla matki zaś łóżko, z tym, że zapewne potem będzie miała osobny pokój.

Pani M. H. Łubowo.

Do pokoju z meblami koszykowymi najlepiej nadaje się kreton angielski, nie zanadto mdły, o kolorach raczej żywych. Nie radziłabym dawać na oknie story, raczej wyłącznie kreton, krótki i dość suty, do zasuwania. Tapety przy firankach barwnych i desen..wych muszą być gładkie, w jednym tonie.

Pani A. J. Grybów.

Niestety, odpowiedź będzie mocno spóźniona, ale to Pani wina, trzeba zawsze pisać zawczasu, bo listów jest zbyt wiele na to, by można było na każdy natychmiast odpisywać. Kolor oliwkowy, o którym pisałam, jest to zielony z małą domieszką żółtego, który sprawia, że nie ma on ostrości tonu, ale zalicza się już do rzędu „ciepłych" barw. Bardzo miły w mieszkaniu.

Pomysł urządzenia pokoju dobry, ale mebli metalowych nie radzę — dobre są do poczekalni, lub hollu, w pokoju mieszkalnym raczej zimne i nieprzytulne. Półka na książki ma wymiar 100 × 70 × 30 cm. Pokój jest rzeczywiście wyjątkowo nieustawny. Najlepiejby było ustawić kanapkę pod oknem, karnisz zrobić z drzewa (dł. 215 cm i całą ścianę zawiesić barwną markizetową firanką w kwiaty — jako tło dla kanapki. Wtedy miejsce na fortepian będzie przy najdłuższej ścianie.

H. Ł.

Rady kosmetyczne

Przygnębiona Jana

Aby chwilowo złagodzić podrażnienie, niech Pani co wieczór uciera żółtko z oliwą (1 żółtko surowe, łyżeczka oliwy) i kremem tym smaruje twarz; po 20 minutach masę zaschniętą należy zmyć lekko wodą letnią bez mydła, osuszyć, nie trąc skóry, a przyciskając ręcznik i na noc posmarować odrobiną czystego, niesolonego świeżutkiego smalcu.

Rano zmyć twarz letnim naparem ślazu: łyżeczka na szklankę wody, znów lekko osuszyć.

Aby przepisać Pani kurację, musiałabym mieć adres, gdyż potrzebne będą pewne środki gotowe, których nazwy nie mogę podać na łamach pisma.

Monika Z. K.

Niejednokrotnie ostrzegałam Panie przed skutkami używania na własną rękę różnych preparatów dlatego, że komuś tam pomogły, ale Panie wierzą dopiero wtedy, gdy już widać na twarzy opłakane skutki takiego postępowania i wówczas dopiero zasięgają porady. Niestety, psuć jest łatwiej niż naprawiać i teraz straci Pani dłuższy czas na usunięcie zmarszczek, których powstanie w 25-tym roku życia sama Pani spowodowała. Do tego celu będą potrzebne środki laboratoryjne, których nazwy nie mogę podać na łamach pisma, proszę więc o adres Pani, abym mogła odpowiedzieć listownie, proszę też dokładnie opisać gatunek i obecny wygląd cery, podam Pani szczegółowe wskazówki pielęgnacji.

W sprawie zapalenia oczu koniecznie trzeba pójść do okulisty, to nie są błahostki, któreby można lekceważyć — dobry wzrok potrzebny będzie Pani jeszcze długo, jeżeli chce Pani pracować.

3-letnia prenumeratorka

System odżywiania dla męża Pani może przepisać jedynie lekarz, który ma go stale pod opieką, ja ze swej strony mogę tylko polecić środek przeciw obstrukcji: codziennie na noc zjeść 10 śliwek suszonych, rozmoczonych w wodzie, na podwieczorek kilka fig; rano na czczo wypić pół szklanki wody z dodaniem soku z pół cytryny i łyżeczki od kawy miodu — to bardzo dodatnio wpływa na trawienie.

Kuracja miodowo-cytrynowa taka, jaką ja znam, t. j. robienie na ciepło masek — dla mężczyzny jest z pewnością rzeczą za uciążliwą. Radziłabym codziennie po goleniu przyłożyć na twarz serwetkę, zmoczoną w wodzie gorącej i wyżętą, a zaraz potem opłukać twarz wodą zimną — będzie to pojędrniać zwiędłą skórę. Po osuszeniu dwa razy dziennie przetrzeć całą twarz za pomocą watki wódką pół na pół z mlekiem słodkim surowym. Na noc posmarować całą twarz, a szczególniej miejsca pod oczyma, gdzie tworzą się zmarszczki, kremem lanolinowo-kamforowym, który przyrządzą w aptece.

Do mycia włosów co 2 tygodnie radziłabym mydło tataro-chmielowe, rozgotowane, a do płukania odwar skrzypu: pół garści na litr odwaru — będzie to osuszać nadmiar tłuszczu i wzmacniać włosy, nie będą wówczas takie miękkie.

Zajść w ciążę można i po jednym tylko stosunku; podczas ciąży może występować pewne osuszenie cery zazwyczaj tłustej, gdyż dziecko zabiera z organizmu bardzo dużo składników odżywczych.

Lila X. Z.

Adres mój jest: H. Brzezińska, W-wa, ul. Senatorska 37, lub Żabia 4, ale listy z redakcji są mi także przesyłane, najlepszy dowód — dzisiejsza odpowiedź na kartkę Pani, tylko, że w nawale korespondencji, jaka przychodzi, mógł list powędrować do innego działu.

Gdyby Pani chciała otrzymać odpowiedź listowną, proszę podać swój adres, najchętniej udzielę Pani szczegółowych wskazówek.

WŁOS

Jeżeli dziewczynka jest wątła, to przede wszystkim trzeba postarać się o ogólne wzmocnienie organizmu, wpłynie to dodatnio i na włosy.

Nacieranie skóry głowy wódką cebulową jest dobre, naświetlania kwarcówką bardzo wskazane. Do mycia radziłabym spirytus mydlany, a do ostatniego płukania odwar chmielu — garść i łyżeczkę od kawy pieprzu w ziarnkach na 2 litry wody.

Włosy do analizy muszą być wyrwane z cebulkami, a nie ucięte. Może zechce Pani przysłać mi je i podać swój adres, sądzę, że wskazane będą pewne środki, których nazwy nie mogę podawać na łamach pisma. Proszę bardzo o czytelne podpisanie nazwiskiem.

Ryszardowa z P.

Zbyt twarde paznokcie niech Pani naciera co wieczór płatkiem cytryny, na który trzeba nalać kilka kropel gliceryny — wygładzi to także zadzierającą się skórkę.

Miejsca na rękach pokryte piegami niech Pani trzy razy dziennie przeciera płynem, składającym się z soku cytryny pół na pół z 10%-ową wodą utlenioną; po pewnym czasie skóra zacznie się łuszczyć i piegi zejdą. Gdyby podrażnienie skóry w tych miejscach było bardzo silne, trzeba na noc smarować je maścią cynkową.

Nie znam ceny zabiegów kosmetycznych w innych zakładach poza moim, ale i tej na łamach pisma podawać nie mogę. Prenumeratorki „Praktycznej Pani" poradę otrzymują bezpłatnie, zabiegi zaś po cenie zniżonej.

Na ostatnie pytanie nie mogę Pani odpowiedzieć, gdyż trzeba po prostu odpowiednio pielęgnować cerę, a jak — to mogę ustalić, dopiero znając gatunek skóry, wiek Pani i Jej stan zdrowia, oraz, jakie środki używała Pani dotychczas.

„Myszka"

Nadmierna tłustość skóry Pani związana jest po części ze złym stanem zdrowia, koniecznie powinna Pani starać się o ogólne wzmocnienie organizmu; anemia i obstrukcja, to dwa zaciekłe wrogi cery.

Pielęgnacja zewnętrzna, moim zdaniem, powinna być następująca: wieczorem przetrzeć całą twarz lekko ale dokładnie olejkiem migdałowym na kawałku batystu, po chwili umyć twarz wodą ciepłą i mydłem boraksowym. Do przecierania twarzy po umyciu i osuszeniu przyrządzi Pani sobie wódkę szałwiową: łyżkę stołową ziół szałwi zalać szklanką wódki, po 10 dniach zlać, wycisnąć zioła, przecedzić i używać do przecierania twarzy za pomocą watki 2—3 razy dziennie! Na noc miejsca, gdzie są białe punkciki — prosaki, posmarować maścią zawierającą 1% salicylu na cold-kremie, a pryszczyki ropne, jeżeli są — pastą Lassara.

Prosaków nigdy nie wolno wyjmować zwyczajną igłą, porobi sobie Pani blizny bardzo trudne do usunięcia.

Włosy radziłabym myć rozgotowanym mydłem dziegciowym, a płukać odwarem chmielu i korzenia tataraku — po pół garści na 2 litry wody. Do dezynfekcji wódka arnikowa: na 100 gram wódki 45° 10 gram tinctury arniki, którą dostanie Pani w aptece. Wódką tą za pomocą małej szczoteczki trzeba przecierać skórę głowy 2—3 razy w tygodniu.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w instytucie Kosmetyczno-Lekarskim „Izis" w Warszawie

Kącik dla dzieci





Gęsiarka i gąski

(Naklejanka)

Odpowiedzi Redakcji

PIERNIKI MIĘTOWE

p. M. H.

Niektóre gatunki pierników muszą leżeć czas pewien aż zmiękną, jeżeli u znajomych Sz. Pani są dobre, a u Pani ciągle twarde, prawdopodobnie spiżarnia jest b. sucha. Podam Sz. Pani dobry przepis również bez miodu.

Zagotować ½ kg cukru z 1¼ szklanki wody, wsypać cieniutko usiekaną samą zwierzchnią skórkę z cytryny, gotować aż syrop zgęstnieje, zlać go wtedy w wazkę, a gdy nieco przestygnie, wsypać 5 g cynamonu, tyleż kardamonu, dobrze wymieszać, dodać 60 dk pięknej, suchej pszennej mąki, wyrabiać ciasto 2 godziny. Arkusze papieru posypać mąką i kłaść na niego ciasto małymi porcjami w formie okrągłych placuszków.

Kiedy się upieką, oglazurować następującym lukrem. Dwa białka i 1½ szklanki cukru-pudru ucierać na gęstą, gładką masę, dodać soku z cytryny i 10—20 kropel olejku miętowego, posmarować pierniczki i obsuszyć w piecu.

BRYKIETY Z MIAŁU WĘGLOWEGO

p. St. Sz.

Bez pomocy specjalnych urządzeń, prasy itp. nie zrobi Sz. Pani dobrych brykietów w domu. Zużytkować miał węglowy z piwnicy można przy pomocy gazet. Pył węglowy należy dobrze skropić wodą, a następnie porcjami zawijać w kilka warstw papieru i, z chwilą gdy się ogień dobrze rozpali, kłaść jak węgiel. Pali się wcale nieźle i nie przygasza płomieni, jak wówczas gdy sypiemy pył wprost w ogień.

MŁODY JAMNIK

p. Wieczne zmartwienie

Doskonale wychowa Sz. Pani psa, dając mu kaszę owsianą przyprawianą mielonym surowym mięsem, byle nie wieprzowym. Można mu dawać młode cielęce kości, ale też surowe. Mleko nie każdemu psu służy.

Do porządku można zazwyczaj psa przyzwyczaić bez bicia, ale gniewając się na niego systematycznie. Psy w gruncie rzeczy chcą pana zrozumieć i dogodzić mu, tylko nie zawsze mogą zrozumieć o co chodzi. Za każdym przestępstwem trzeba się na niego gniewać, lekko klapnąć i wyrzucić z miejsca przestępstwa, nie chcąc na niego patrzeć, a gdyby wszedł, wskazać mu miejsce zbrodni i spytać z gniewem: „coś ty zrobił" i znów wyrzucić z pokoju, wszystko surowo, ale delikatnie. Powoli zwierzątko zrozumie o co chodzi, nie należy jednak spodziewać się, aby szczenię od razu mogło się tego nauczyć, bo bardzo młode ciągle potrzebuje.

Pani G. N.

Imię Hanna jest to samo co Anna i obchodzone jest w dn. 26 lipca.

OCZYŚCIĆ SKÓRĘ CZARNEGO SERDACZKA

Wymyć mlekiem z dodaniem amoniaku na szklankę mleka 1—2 łyżeczki amoniaku.

PLUSKWY

Bardzo silnie pachnących środków tępiących pluskwy można używać jedynie wtedy, jeżeli możemy mieszkania nie zajmować od razu i pozostawić go czas dłuższy z otwartymi oknami.

Sposobów tępienia jest dużo, ale najlepszym jest cierpliwość. Pluskwy tępić trzeba uparcie, po pozornym wytępieniu pilnować, czy się znów nie pokażą. Dziurki w ścianie i listwach najlepiej starannie przy pomocy rozpylacza napuścić terpentyną z benzyną i zalepić szarym mydłem. Jeżeli mieszkanie ma być odnawiane, to do zmycia ścian użyć odwaru z kolokwinty (dostanie się w składzie aptecznym), gorycz jej jest tak paląca, że odstrasza pluskwy. Obrazki z tyłu, materace, kąty w łóżkach posmarować wodą tak nasyconą solą, żeby się tworzyła skorupka, gdy wyschnie. Wszelkie załamki miękkich mebli czyścić terpentyną z amoniakiem.

Są sposoby tępienia przy pomocy cyjanowodoru, skuteczne, o ile lokal da się szczelnie zamknąć, ale wyziewy są trujące, robić to więc muszą specjaliści. Stosowanie siarczku węgla grozi wybuchem i również może być wykonane tylko przez specjalistów.

Z własnego doświadczenia wiem, że wytępić pluskwy w jednym lokalu jest łatwo, o ile cały dom nie jest zapluskwiony.

Pluskwy przechodzą od sąsiadów, to też jeżeli cały budynek jest zanieczyszczony wszyscy lokatorzy powinni równocześnie wystąpić do walki, inaczej będzie z uprzykrzoną plagą ciągła wojna.

BROKAT SPLAMIONY JAJKIEM

p. A. M.

Plamy z jaj, jako zawierające substancje białkowe i tłuszcz, schodzą zwykle od wody z mydłem. Gdyby gatunek materii budził wątpliwości, trzeba czyścić benzyną ciężką i spłukać wodą ze spirytusem. Bardzo uporczywe plamy czyści się mydłem benzynowym i benzyną, a spłukuje wodą ze spirytusem.

PASEK BIAŁY SKÓRZANY

p. Młoda Gosposia.

Nie pisze Sz. Pani, czy pasek jest zamszowy, czy glansowany. Zamszowy najlepiej czyścić gumą od wycierania ołówków, zanim się bardzo zbrudzi, mszyć zaś cienkim glaspapierem. Czyści się też dobrze mieszaniną benzyny z miałką kredą, ale ciemne suknie nieraz się od tego bielą. Glansowaną skórę umyć mlekiem z amoniakiem, na ½ szklanki łyżeczka. Ponieważ Sz. Pani, niestety, sama już coś zaczęła robić i pogorszyła sprawę, najlepiej będzie w tym położeniu umyć mlekiem z amoniakiem, a następnie wyczyścić bezbarwną pastą do obuwia. Żółtą plamę na dzień przed czyszczeniem zwilżyć wodą utlenioną i wystawić na światło.

Trudno obiecać, że to wszystko pomoże po takim nieumiejętnym praniu.

PROSZEK DO ZĘBÓW

Jeżeli proszek zwietrzał, wystarczy nabyć w składzie aptecznym krople miętowe i kilka kropel wlać do kredy i wymieszać.

Nasza skrzynka

Potrzebna wykwalifikowana wychowawczyni do 4-letniej dziewczynki, całkowitego zajęcia gospodarstwem pracującego małżeństwa. Podać warunki: Jabłońska, Warszawa, Solec 87.

Uczennica liceum poszukuje korepetycji ze wszystkich przedmiotów humanistycznych w zakresie szkoły powszechnej oraz kl. I i II gimnazjum. Warunki skromne.
Łaskawe zgłoszenia piśmienne, lub osobiste proszę kierować pod odresem:
Warszawa-Śródmieście, Miedziana 20 m. 5
„Dla Liceistki".

Może która z Pań prenumeratorek wie o jakiej biednej matce któraby oddała, z wyrzeczeniem się wszelkich praw, swego 5—6 miesięcznego chłopca nieochrzczonego zdrowego, ładnego i dobrze zbudowanego. Zgłoszenia z dokładnym opisem dziecka, o ile możliwe z fotografią i dokładnym adresem do „Prakt. Pani" dla
„Bezdzietnej".

Mam do sprzedania większą ilość następujących nasion kwiatów, które chętnie sprzedałabym jakiemuś „Kołu Gosp. Wiejskich", lub „Kołu Ziemianek", czy też innemu Związkowi. *Połowę sumy otrzymanej ze sprzedaży przeznaczam na LOPP. lub na FON.* Ceny obliczone z 30% opustem według cennika B. Kozakowski w Toruniu.
70 gramów Guillardia Grandiflora (Dzienwa złoto-żółta) byliny. Jest to kwiat bardzo ładny i wdzięczny, kwitnie od czerwca do mrozów, nieoceniony do bukietów, gdyż bardzo długo trzyma się świeżo. Cena 14 zł 70 gr.
450 gramów Hesperis matronalis, (Wieczornica damska) również byliny. Kwiat fioletowy, wyglądem i zapachem przypominający lewkonię . Cena 25 zł 60 gr.
200 gramów groszku pachnącego. Cena 8 zł 40 gr.
Janina Jezierska
Nadleśnictwo Klonowo, p-ta Chojnice

Potrzebna kulturalna służąca do lat 35 z doskonałym, oszczędnym gotowaniem, dokładne sprzątanie 3-ch pokoi — dom nowoczesny, I piętro, 2 osoby. Wymagane pranie, prasowanie, dłuższe świadectwa, referencje. Pensja od 30—40 zł.
Zgłoszenia telefoniczne 4-42-06 rano od godz. 9-tej do 12-tej.

Która z Szanownych Pań może polecić mi inteligentną osobę w średnim wieku, któraby mogła zająć się domem i opieką 2 dziewczynek w wieku 7—11 lat. Jestem nauczycielką, mąż sekretarzem gminy, mieszkamy na wsi, 14 km od miasta powiatowego. Mieszkanie mamy skromne, 2 pokoje letnią porą 3. Do cięższych robót jest służąca. Rozchodzi mi się o osobę inteligentną, łagodnego usposobienia, skromnych wymagań i miłej powierzchowności, wesołą. Traktowana będzie jako członek rodziny. Wynagrodzenie 20 — 30 zł plus utrzymanie. Koszta podróży zwrócę. Bliższe warunki do omówienia. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować: Jarczów pow. Tomaszów Lub. *Gajewska Zofia.*

Potrzebuję wychowawczyni do chłopców wiek 4 i 2 lata na wieś od 15-go maja. Pensja: 25 zł miesięcznie, po 6 miesiącach możliwa podwyżka.
Oferty z odpisami świadectw, życiorysami i fotografią przesyłać pod adresem: *Wośniewska* m. Giżyn, poczta Bielsk Płocki.

Poszukuję osoby, któraby się zajęła kuchnią, sprzątaniem, prasowaniem i małym ogródkiem. Jest nas 2 osoby dorosłe i 1 dziecko dwuletnie. Reflektuję na osobę bezwzględnie uczciwą, zdrową, czystą, spokojną i życzliwą. Wiek 25—35 lat. Pensja 15 — 20 zł. Koszty podróży zwrócę po roku. Zamieszkuję na prowincji — osada fabryczna. Zgłoszenia kandydatek do 20 kwietnia br. Panie, które mogłyby mi polecić powyższą pracownicę, proszę o pomoc.
Oferty składać pod adresem: *Kazimiera Nowakowska,* Poręba k/Zawiercia — kolonia urzędnicza.

Poszukuję sprytnej, energicznej zupełnie samodzielnej służącej do wszystkiego, dobrze gotującej znającej się na wypieku ciast, uczciwej, czystej, grzecznej w obejściu. Do sprzątania 5 pokoi, dwie dorosłe osoby, pranie, latem trochę pracy w ogródku przy domu. Miasteczko powiatowe. Mieszkanie z wszelkimi wygodami, osobna willa, osobny pokoik b. ładny dla służącej. Żadnej innej pomocy nie mam. Musi być więc prędka i systematyczna, umiejąca rozłożyć sobie pracę, a wówczas będzie miała więcej czasu dla siebie. Pensja 30 zł. Połowę kosztów przejazdu zwrócę. Oferty z odpisem przebiegłych prac oraz życiorysem i fotografią (załączyć znaczek na odpowiedź) proszę kierować pod adresem: Postawy, woj. wileńskie, 23-ci pułk ułanów.
J. Milkowska

Małżeństwo starsze, bezdzietne poszukuje pracy. Mąż zna stolarstwo i ciesielstwo, może być też magazynierem, lub woźnym itp. Żona może zająć się gospodarstwem lub dziećmi, posiadają dobre świadectwa. Zgłoszenia. *Marta Pilarczyk* Łódź, Kopernika 45 m. 12.

Przyjmę zaraz służącą zdrową, czystą, bezwzględnie uczciwą, umiejącą gotować oszczędnie i zdrowo. Obiady gospodarskie. Musi być łagodnego usposobienia, grzeczna w obejściu, wiek średni. Mieszkamy pod Warszawą 22 km, dom urzędniczy. Trzy osoby dorosłe. Pożądane żeby to była osoba urodzona i wychowana na wsi. W wolnych chwilach od pracy domowej pomoc w ogrodzie. Pensja 20 zł + Ubez. Po pół roku zwrócę koszt podróży, o ile pozostanie nadal, i koszt nie przekroczy 10 zł. Do większych sezonowych robót donajmuję pomoc. Zgłoszenia poste-restante Legionowo
„Zofia".

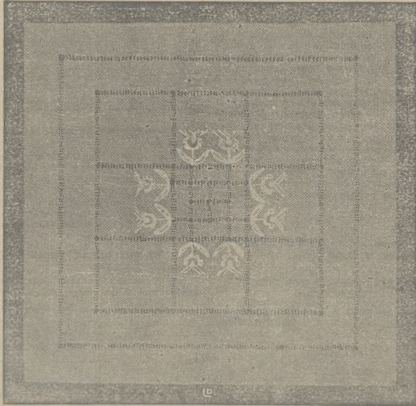
GĘSIARKA I GĄSKI

(Objaśnienie do str. 29-ej)

Podane motywy kalkujemy i wycinamy z kolorowych papierów, a następnie naklejamy na papier, według podanego wzoru u góry, da nam to miły obrazek do dziecinnego pokoju. Możemy też zrobić szlak w ten sposób, że wytniemy dużo gąsek, gęsiarek i drzewek i będziemy kolejno naklejać, powtarzając nasz obrazek dowolną ilość razy.

Najładniej wyjdzie, gdy zrobimy naklejankę na grubym, szarym papierze lub szarej tekturze, gąski białe z żółtymi łapami i dziobami, gęsiarka będzie miała różową buzię, czerwoną czapeczkę, spódnicę i serdak, a koszulę białą, włosy zaś czarne. Kwiaty żółte z czarnymi środkami, liście zielone, łodygi czarne.

Wzór nasz mógłby się też przydać Mamusiom do aplikacji.



Serwetka 50 × 50 cm., mereżka i haft.

II.

Litr lekkiego białego wina bez wody, zmieszać z 4—5 żółtkami ubitymi z 20 dk cukru, dodać skórkę z cytryny, ubijać, a gdy się zapieni, podawać.

Można robić szodon i z czerwonego wina na zupę, sos do budyniu lub napój. Smak ma dobry, tylko kolor nieładny.

14. PONCZ GORĄCY NA HERBACIE

Ściąć skórkę z jednej pomarańczy i z jednej cytryny, przesypać łyżką cukru-pudru, dać tak postać ½ godziny po czym wlać na nie szklankę wody ciepłej.

Zamoczyć ½ kg cukru w kawałkach w wodzie, tyle tylko, ile cukier sam wciągnie, włożyć w rondelek emaliowany nie odpryśnięty lub aluminiowy a najlepiej srebrny, w którym podać można. Wcisnąć sok z cytryny i pomarańczy, z której przedtem okrojono wierzchnią skórkę, wlać 1½—2 szklanki koniaku, zagrzać i zapalić płyn. Gdy zgaśnie ,dolać wodę, zlaną ze skórek i ½ litra dobrej, mocnej, gorącej herbaty.

15. ESENCJA PONCZOWA NA ZAPAS

Wziąć ¼ kg cukru rafinady w kawałkach i zetrzeć nim skórkę z 4 cytryn i 2 niedużych pomarańcz. Sok z tych owoców wycisnąć następnie na cukier. Zrobić syrop z ½ kg cukru i szklanki wody, zimny zmieszać z cukrem uprzednio zatartym skórkami i zmieszanym z sokiem, dobrze wymieszać, dolać 2 szklanki araku, szklankę koniaku i 2 szklanki xeresu. Znów wymieszać i starannie przecedzić przez płótno, zbutelkować, szczelnie zakorkować, trzymać w chłodzie. Chcąc otrzymać poncz, nalać esencji do szklanek i rozebrać gorącą wodą lub lepiej dobrą herbatą. Podać cukier do ew. dosłodzenia.

16. PONCZ Z PŁYNNEGO OWOCU
(przepis niemiecki)

I.

Zamiast wina, używamy pasteryzowany sok naturalny, zwany płynnym owocem. Wziąć ½ litra soku jabłecznego i tyleż z wiśni lub porzeczek, sok z jednej cytryny i rozebrać litrem herbaty, w której naparzyliśmy skórkę z cytryny, jeden goździk i kawałek cynamonu. Podgrzać razem, podawać.

II.

Dwa całe jaja ubić z 2 łyżkami cukru-pudru, dolać moszczu jabłecznego szklankę, 2 łyżki soku wiśniowego, skórkę otartą z cytryny i ubijać wstawione w rondel z gorącą wodą. Kiedy zgęstnieje, rozebrać litrem herbaty ocukrzonej i wlać szklankę soku z porzeczek.

17. PONCZ ROSYJSKI

Do sześciu filiżanek, czy szklanek, włożyć po 5—6 kawałków cukru otartych o pomarańczową skórkę, wlać po łyżeczce likieru marasquino, 2 łyżeczki rumu, sok z całej pomarańczy i dopełnić gorącą dobrą herbatą.

18. PONCZ ARYSTOKRATYCZNY

Zmieszać razem ½ litra herbaty, ½ butelki białego wina, ½ butelki szampana, ½ b. likieru marasquino, ½ b. araku, wcisnąć sok z 4—5 cytryn i cukru 40—50 dk. Wstawić w rondel z gorącą wodą i dobrze zagrzać, ale nie gotować. Pić szklaneczkami.

19. PONCZ SYLWESTROWY

Zrobić syrop z ¼ kg cukru i ½ szklanki wody, wlać w gorący szklankę araku, nakryć, niech postoi 2—3 godziny. Przed wydaniem zmieszać z 5 szklankami wina białego i jedną czerwonego, zagrzać, ale nie gotować.

20. PONCZ INACZEJ

Zagotować 5 szklanek wody z 10 dk cukru otartego o cytrynę, wcisnąć sok z cytryny, wlać butelkę wina czerwonego i 4 szklanki araku, zagrzać, podać gorący.

21. PONCZ ROZGRZEWAJĄCY

Zagrzać razem butelkę wina białego, butelkę czerwonego, wlać syrop, zrobiony z 1½ szklanki wody i 10 dk cukru, ugotowany z laską cynamonu i 2 goździkami, na koniec wlać ½ szklanki araku.

22. PONCZ Z WĘGRZYNA

Zagrzać butelkę wina węgierskiego, wlać kieliszek araku, podawać osobno cukier-puder.

23. PONCZ NA MLEKU

Wsypać do szklanki ukropu łyżkę cukru, wlać kieliszek araku, kieliszek koniaku i rozebrać szklanką gorącego mleka.

Pod powyższym nagłówkiem nie zamieścimy wódek, win ani likierów, które omówimy osobno, ale szereg rozmaitych napoi codziennych i podawanych na przyjęcia, przygotowanych naprędce z wina, piwa itp., dalej rozmaite kruszony, kwasy, lemoniady itp. Kombinowane na krótko przed użyciem przeważnie.

NAPOJE GORĄCE

1. KAWA

Kawa czarna, jeżeli ma naprawdę być wykwintna, musi być nie tylko starannie zrobiona, ale także w bardzo dobrym gatunku, świeżo palona i, o ile to możliwe, świeżo mielona. Ponieważ wszelkie zapachy eteryczne ulatniają się przy wysokiej temperaturze, nie należy jej gotować ale naparzać, starannie nakrywając naczynie, dziobek itp., żeby aromat nie przepadł. Nie będę opisywała naparzania kawy w maszynkach, bo to zależy od systemu maszynki, gęstości filtru itp., opiszę tylko najprostszy sposób naparzania i filtrowania bez przyrządów. Należy mieć rondelek emaliowany albo jeszcze lepiej dzbanuszek z grubej porcelany, oraz kilka płatków gęstego barchanu czy flaneli, a prócz tego naczynie, dzbanek czy imbryk, z którego nalewamy już do filiżanek.

Dzbanuszek porcelanowy wstawiamy w rondel z gotującą wodą, sypiemy weń kawę, licząc na szklankę kawy 30 gramów i zaparzamy niewielką ilością ukropu tak, żeby kawa nabrzękła. Trzymamy nakryty 5 minut, dolewamy resztę wody i trzymamy jeszcze minut 10. Na dzbanek do nalewania kładziemy flanelkę, dzbanek wstawiamy w rondel z gorącą wodą, może być ten sam rondelek, poprzedni dzbanek wyjmujemy i kawę przecedzamy. Ostatnich mętów lepiej nie zlewać, zwłaszcza jeżeli flanela niezbyt gęsta.

Wody liczymy zawsze nieco więcej, gdyż część pozostaje w kawie. Na jedną szklankę dodajemy ¼. Na 2—3 dodajemy ½ szklanki, na 4—8 jedną szklankę.

Z jednej szklanki płynu otrzymujemy 3—4 filiżaneczki.

2. KAWA BIAŁA

Wykwintną kawę białą parzy się jak czarną, dolewa zaś do niej gotowaną lub surową dobrą śmietankę. Dla wzmocnienia koloru, można dodać na 30 gramów kawy 5—6 gramów cykorii figowej.

Tańszą kawę otrzymamy, zaparzając na litr kawy (bez nabiału) 6 dk kawy i 30 gr cykorii. Przez oszczędność możemy użyć kawy użytej na czarną, zagotować z dodatkiem ¼ ilości kawy cykorii i ¼ mieszanki zbożowej. Zamiast śmietanki bierzemy mleko.

Kawa zbożowa bywa rozmaita, najczęściej z palonego żyta i jęczmienia, niekiedy żołędzi. Przygotowuje się jak prawdziwą kawę, dla podniesienia aromatu, dodając trochę kawy prawdziwej a dla koloru cykorii. Najzdrowsza i najsmaczniejsza jest cykoria figowa. Ponieważ domownicy nasi często grymaszą, gospodynie nieraz stosują rozmaite sposoby dla poprawienia smaku i zapachu. Kładą więc nieraz kawałek wanilii, szczyptę kakao czy czekolady itp.

3. KAWA PO TURECKU

Kawa musi być zmielona bardzo miałko, najlepiej w specjalnym młynku. Bierzemy tyle łyżeczek kawy, ile mamy filiżaneczek, dosypujemy równą część cukru-pudru i dobrze mieszamy, następnie dolewamy ciągle ucierając, jakbyśmy robili sos, tyle wody, żeby się zrobiła równa gładka masa. Teraz należy dolać resztę wody, potrzebnej na całą ilość kawy i przystawiamy do ognia. Kiedy kawa ma się już zagotować i podnosi się pieniąc do góry, odsunąć na minutę, znów przystawić, a gdy się podniesie powtórnie, zdjąć z ognia i wlać kilka kropel zimnej wody, co ułatwia oddzielenie się fusów. Podawać.

4. KAWA ŻOŁĘDZIOWA

Kawa żołędziowa jest bardzo dobra, ale trzeba żołędzie pozbawić nadmiaru garbnika, którego smak jest przykry i który na skutek własności ściągających powoduje przy stałym użyciu, obstrukcję.

Przebrane bez miseczek żołędzie nalewamy zimną wodą, biorąc jej na litr żołędzi 2—2½ litra. Nazajutrz tę wodę starannie odlać, a żołędzie wsypać w rondel, nalać znów taką samą ilością wody zimnej, zagotować. Gdy ostygną, odcedzić, obsuszyć, zdjąć łupinę i upalić jak się pali jęczmień czy żyto. Dla podniesienia smaku dodajemy trochę prawdziwej kawy a dla koloru cykorii.

5. CZEKOLADA

Na dużą filiżankę bierzemy 40—50 gramów czekolady tartej. Zalać czekoladę ta-

ką ilością gorącego mleka, aby tylko pokryło, rozetrzeć i rozpuścić a następnie rozebrać resztą mleka, przecedzonego (bez kożuchów), nie gotować. Wlać w dzbanuszek i mocno ubić łyżką do piany. Zupełnie tak samo można robić na wodzie z tej samej proporcji. Dla podniesienia pożywności można na każdą filiżankę dodać jedno żółtko. Żółtka najpierw rozetrzeć na gładką masę z trochą czekolady i następnie dolać resztę.

6. CHOCA (SZOKA)

Zrobić czekoladę, jak się opisało wyżej, z 20 dk czekolady i litra mleka, dodać 1¼ szklanki kawy czarnej, doskonałej, mocnej, zrobionej z 45 gramów kawy. Podając, położyć na wierzchu każdej filiżanki łyżkę ubitej na krem śmietanki. Osobno podać cukier-puder.

7. KAKAO

Wsypać tyle kakao, ile kto chce i lubi (niektórzy lubią aż gęste), dosypać tyle cukru-pudru, ile mamy zwyczaj sypać na szklankę i razem dobrze wymieszać. Następnie wlać, ucierając, tyle gorącej wody, aby się utworzył gęsty krem. Jeżeli kakao jest w bardzo dobrym gatunku, nie trzeba go wcale gotować, jeżeli gorsze, zagotować takie gęste i następnie rozebrać mlekiem lub wodą i już nie gotować. Bardzo smaczne jest gotowane z wodą, a dobierane śmietanką. Kakao bywa u nas najczęściej tak nieumiejętnie robione, że nic w tym dziwnego, iż go dzieci pić nie chcą. Najlepiej mieć cukier-puder zamknięty w puszcze z kawałkiem wanilii. Na szklankę napoju wziąć 2 dobre łyżeczki kakao, 3 (czy jak kto lubi) cukru, rozebrać ¼ szklanki wody, dolewając po trochu i ucierając, zagotować, o ile się nie chce inaczej rozpuścić. Wydając już w szklance, rozebrać przecedzonym mlekiem lub mlekiem z dodatkiem ¼ śmietanki.

UWAGA

Czyste, dobre kakao, rozpuszcza się łatwo. Holenderski sposób przygotowania polega na rozpuszczeniu na gorąco bez gotowania, co wpływa dobrze na zapach i nie niszczy witamin. Jeżeli na dnie naczynia kakao zostawia osad, jest najczęściej sfałszowane.

8. HERBATA

O herbacie, jako napoju codziennym, wydawało by się niepotrzebnie pisać, tak jednakże nie jest, są bowiem pewne zasady, które winny być przestrzegane koniecznie, jeżeli napój ma być smaczny. Przede wszystkim woda powinna być miękka. Jeżeli nie mamy wody dobrej, a użycie sody nie jest stale pożądane, należy wodę przegotować, dać się jej ustać, zlać w drugi imbryk i dopiero jej używać. Wodę gotujemy zawsze w tym samym naczyniu, które nie może być używane do czego innego. Woda w nowym imbryku nie jest nigdy tak smaczną jak po częstszym użyciu, kiedy ściany zostaną pokryte cienką warstwą tzw. kamienia. O gatunkach herbaty nie będę mówiła, sami sobie musimy dobrać smak i cenę. Są gatunki drogie, które nie każdemu smakują. Herbata chińska w cenie 40 zł, a więc droga, mniej nieraz smakuje niż tania cejlońska, bez opakowania, sprzedawana w cenie 12—14 zł za kg.

Imbryczek do zaparzania herbaty powinien być porcelanowy, fajansowy lub kamienny, po wymyciu i wyparzeniu, sypiemy weń herbatę, obliczoną na jednorazowe użycie, zaparzamy małą ilością wody gotującej, żeby nabrzękła i następnie dolewamy trochę więcej. Esencja nie może się nigdy gotować, bo traci aromat, a wygotowuje się z liści cierpki garbnik. Nie może też stać długo, bo wietrzeje. Oczywiście, ze względów oszczędnościowych można esencji użyć dopóki tylko jest, ale smaku i zapachu nie będzie już miała dobrego.

UWAGA

Elegancko podaje się herbatę tylko w cienkich porcelanowych lub szklanych filiżankach. Szklanka jako podanie wykwintne nie jest stosowana, jakkolwiek wiele osób pije z niej chętnie, ponieważ z uwagi na wysoki a wąski kształt dłużej trzyma gorąco. Ponieważ w szerokich a płaskich filiżankach napój szybko stygnie, nalewać trzeba herbatę w filiżankę uprzednio wyparzoną.

9. NAMIASTKI HERBATY

Herbata nie jest właściwie napojem wartościowym, a pita w dużej ilości może być nawet szkodliwa, jest też stosunkowo kosztowna. Dlatego zastępuje się ją nieraz mieszankami ziół, z których niektóre są bardzo smaczne.

Herbatę prawdziwą, tj. jej listki, poddaje się fermentacji, wskutek czego nabierają ciemnej barwy i tracą smak surowizny. Tak samo należy postąpić z namiastką. Liście zsypujemy na kupkę, nakrywamy, a gdy się zagrzeją i ściemnieją wszystkie, ususzyć w letnim piecu lub na słońcu, pociąć na makaron i trzymać w pudełku od herbaty lub słoju.

Liście zbierać młode. Najcenniejsze są liście malin, jeżyn, borówek, orzecha włoskiego, dalej ogonki wiśniowe, rozłogi perzu, rozłogi turzycy piaskowej, słód jęczmienny. Oto przykłady mieszanek.

Np.:

I.

Liści malin 1 litr.
Liści borówek 2 litry.
Razem przefermentować.

II.

Liści malin 1 litr.
Liści poziomek 2 litry.
Liści jeżyn 3 litry.
Liści borówek 1 litr.

III.

Liści jeżyn 3 litry.
Liści malin 1 litr.
Liści poziomek 2 litry.

IV.

Liści wiśni kwaśnej 3 litry.
Liści jeżyn 1 litr.

V.

Ogonki wiśniowe zafermentować, ususzyć, potłuc. Ponieważ są kwaśne, dobrze jest pierwszy napar z sodą odlać.

Pożywne dla dzieci i zdrowe są:

VI.

Liście borówek 2 litry.
Liście orzecha włosk. 2 litry.
Rozłogów perzu 4 litry.

Liście zafermentować, perz zebrać wczesną wiosną, dobrze wymyć, drobno skroić i wysuszyć. Ziółka te trzeba gotować godzinę, potem można do smaku dobierać wodą i mlekiem.

VII.

Słodu jęczmiennego 1 litr suchego.
Rozłogów perzu i rozłogów turzycy piaskowej, zebranych na wiosnę perzu 3 litry, turzycy 1.

Kombinacji jest dużo, dodaje się też dla zapachu suszone, cienko zdjęte skórki z jabłek, które lepiej trzymać osobno i później dodawać. Suszone poziomki i maliny itp. a także kładą w słoje z herbatą kwiat róży, którego się nie naparza, ale którego zapachem herbata przechodzi.

Osobom przywykłym do picia herbaty prawdziwej, na razie takie mieszanki nie zawsze smakują, ale później wolą je nieraz niż herbatę.

Z uwagi na możność kombinowania podług smaku, najlepiej wszystkie liście, rozłogi i ogonki suszyć i trzymać osobno, a następnie wypróbować jaka kombinacja i proporcja najlepiej nam dogadza. Rozłogi zbieramy wczesną wiosną, kiedy jeszcze nie ma liści, liście orzecha włoskiego koło 15 czerwca. Nie można tylko zbytnio ogałacać drzew z liści, bo to źle wpłynie na orzechy.

10. KURZE MLEKO

Ubić dwa żółtka z 2—3 łyżkami cukru-pudru, wlać 2 szklanki naparu na kwiat pomarańczowy, podgrzać, ubijać, nie zagotować. Zamiast naparu z kwiatu pomarańczowego, można wziąć wodę gorącą z rumem lub koniakiem. Podawać natychmiast jak się zapieni.

11. WINO Z KORZENIAMI

Zagrzać butelkę czerwonego wina z kawałkiem cynamonu długości palca, 2 goździkami, skórką żółtą, ściętą z cytryny. Odstawić w chwili gdy się ma zagotować. Podawać w szklankach z plasterkami cytryny, cukru do smaku.

12. WINO Z POMARAŃCZĄ

Zalać szklanką wody gorącej 30 dk cukru w kawałkach, dodać skórkę okrojoną z 2 pomarańcz, dać naciągnąć ½ godziny, skórkę usunąć, wlać w syrop butelkę gorącego, czerwonego wina. Nalewając do szklanek, włożyć w każdą plasterek pomarańczy, z której była ścięta skórka, ale usunąć wszystkie błony białe i pestki.

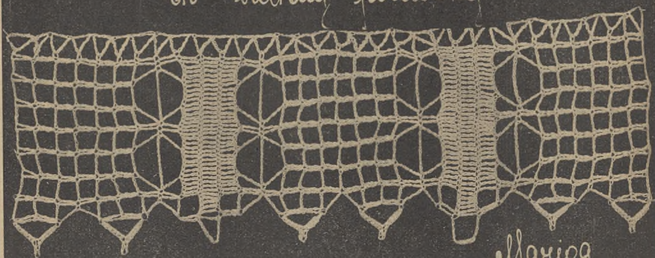
13. POLEWKA Z WINA — SZODON

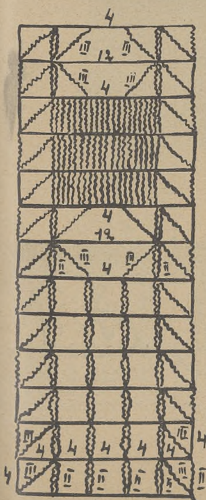
I.

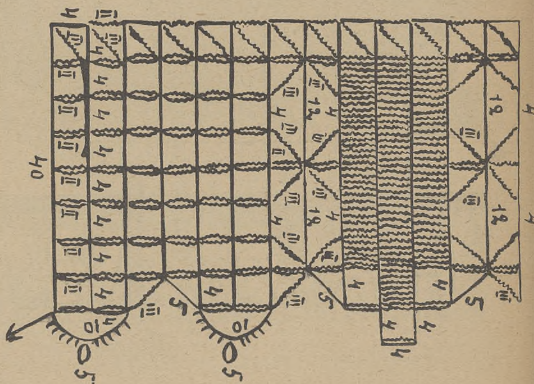
Ubić dobrze 6—8 żółtek z 25—30 gr cukru-pudru, w zależności od tego czy chcemy mieć gęściejszy, czy słodszy napój. Do butelki lekkiego białego wina dodać 2 szklanki wody, wlać w jaja i, ciągle mieszając, lub ubijając trzepaczką, zagrzać prawie do zagotowania, ale nie zagotować. Dla zapachu można dodać kawałek cynamonu, 1—2 goździki lub 1/3 laski wanilii. Podawać w filiżankach do podwieczorku lub na zupę, z biszkoptami, sucharkami lub grzankami.



Wstawka i koronka do bielizny pościelowej







Objaśnienie w tekście.



137 P. P. Sukienka z lekkiego woalu. Karczek zapięty oryginalnie na trzy ładne, duże guzy. Boki spódniczki układane w wachlarz.

138 P. P. Gładka suknia z wełny, matowego jedwabiu lub płótna, żakiecik z grubego jedwabiu.

139 P. P. Lekka suknia przybrana kołnierzem i szarfą z cienkiego jedwabiu w kolorze groszków na sukni. Grochy na szarfie i kołnierzu w kolorze tła sukni.



140 P. P. Kostium z wełny gładkiej i w kratę.

141 P. P. Suknia z surowego jedwabiu, żakiecik wełniany z wyłogami z tegoż jedwabiu.

142 P. P. Zgrabny komplet przybrany falbanką, którą należy przyszywać osobno, żeby się dała odejmować do prania.



143 P. P. Kostium z wełny w kratę, wypustki u wyłogów i mankiety o ton ciemniejsze niż krata.

144 P. P. Zgrabny letni paltot, zapinany na duże guziki.

145 P. P. Oryginalny płaszczyk letni, przybrany grubym stebnowaniem.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

CENY OGŁOSZEN: Za miejsce wysokości 1 mm. przez szerokość 1 łamu: w tekście — 1 zł, za tekstem 70 gr, drobne 20 gr za wyraz, dla poszukujących pracy 10 gr za wyraz. Kolumna dzieli się na 3 łamy: szerokość łamu 63 mm., wysokość 270 mm.

UWAGI: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. Uzasadnione reklamacje będą uwzględnione, o ile zostaną wniesione do dni ośmiu od daty ukazania się ogłoszenia. Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były z góry zapłacone. Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nieumieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

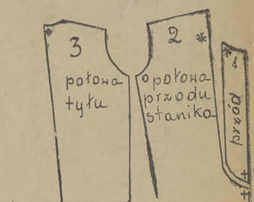
Suknia i bolerko z № 16-go

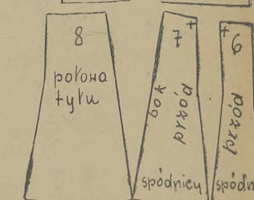
Wymiary:
gors: 94 cm.
biodra: 106 cm.

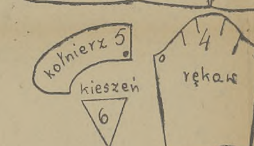
Potrzebna ilość materiału:
3 m. 50 cm. szer. 80 cm.

Na bolerko:
1 m. 30 cm.



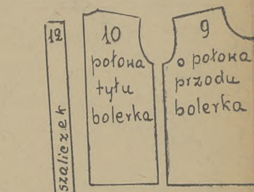


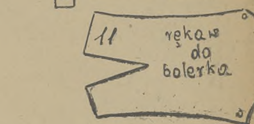




Suknia bez bolerka



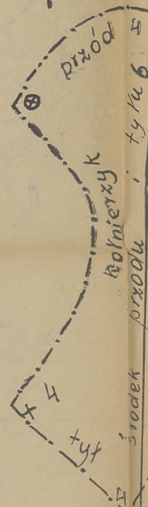


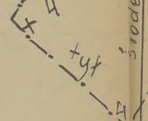


Płaszczyk dla lalki

1. przód płaszczyka
2. tył "
3. rękaw
4. kołnierz







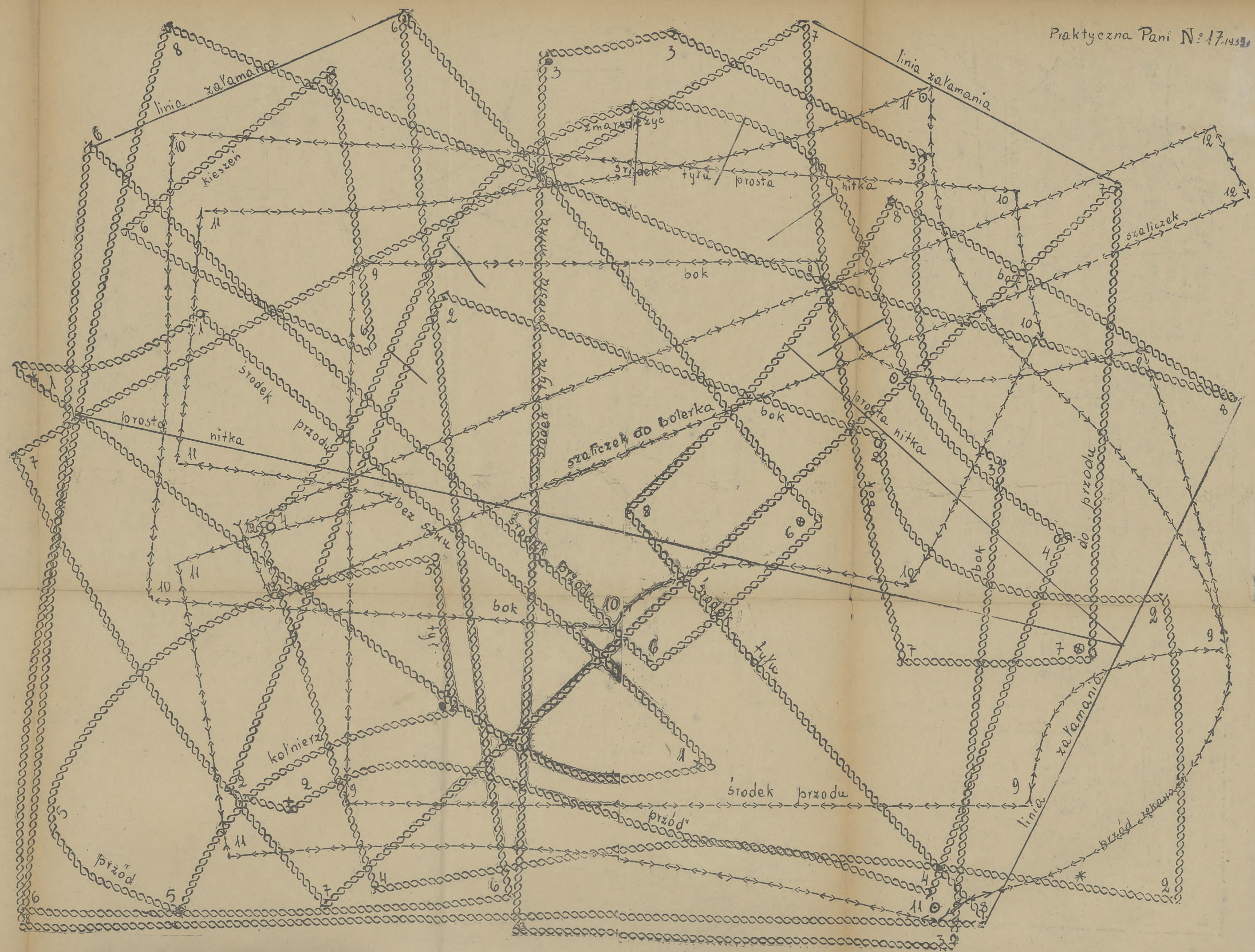
Sukieneczka dla lalki

5. korsecik - tył taki sam.
6. spódniczka
7. rękaw

8. Bielizna dla lalki



środek przodu i tyłu
środek tyłu płaszczyka
środek przodu płaszczyka
środek przodu i tyłu
środek przodu i tyłu
zmarszczyć
zmarszczyć rękaw
przód 4
kołnierzyk
tył
bok



Praktyczna Pani N: 17-1939
linia załamania
linia załamania
kieszeń
zmarszczyć
środek tyłu prosta nitka
bok
szaliczek
środek przodu
prosta nitka
prosta nitka
szaliczek do bolerka
bok
przodu
bez szwu
środek przodu
bok
tył
tyłu
kołnierz
środek przodu
przód
przód
linia załamania
przód rękawa